

INSTITUTO DE PÓS-COLHEITA DE POMÓIDEAS

Instituto *s.m.* (Do latim *institūtu*): coisa instituída; assunto; desígnio; compromisso; estabelecimento.

NUTRIÇÃO PARA A QUALIDADE E LOGÍSTICA PARA MERCADOS INTERNACIONAIS

24 DE NOVEMBRO DE 2015
INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA
UNIVERSIDADE DE LISBOA

O **INSTITUTO DE PÓS-COLHEITA DE POMÓIDEAS** é uma reunião técnica avançada organizada pelo Freshness Lab para profissionais que valorizam o conhecimento para promover a qualidade e reduzir as perdas de maçã e pera portuguesas.

Tem como valores a independência, atualidade, abertura, competência técnica, especialização, orientação para resultados, vocação internacional.

Em 2014, 40 participantes discutiram a «Gestão Integrada da Qualidade num Contexto de Mudança Tecnológica». Os desafios não se esgotam e na prossecução das oportunidades de criação de valor esta edição é dedicada a:

«NUTRIÇÃO PARA A QUALIDADE E LOGÍSTICA PARA MERCADOS INTERNACIONAIS»

DESTINATÁRIOS

Decisores ao nível técnico e de gestão com responsabilidades na produção, conservação, preparação para o mercado e garantia da satisfação do cliente e do consumidor de maçã e pera.

OBJECTIVOS

1. Analisar as oportunidades de melhoria da qualidade através de intervenções pré-colheita;
2. Analisar o papel do cálcio na qualidade de maçã e pera e a estratégias de fertilização em cálcio dirigida ao fruto;
3. Gestão da temperatura no transporte internacional: rodoviário, ferroviário e marítimo;
4. Discutir os desafios futuros.

DATA: 24 de novembro de 2015

HORÁRIO: 9:00 – 18:00

LOCAL

Instituto Superior de Agronomia, Tapada da Ajuda, Lisboa

PROGRAMA

Horário	Tema
9:00-9:30	Receção dos participantes
9:30-9:40	Abertura: programa, objetivos e funcionamento
9:40-10:40	Cálcio e qualidade de maçã e pera: teoria e prática
10:40-11:00	Intervalo com café
11:00-12:30	Nutrição e conservação pós-colheita de maçã e pera
12:30-14:00	Almoço
14:00-16:00	Gestão da temperatura na cadeia de abastecimento: ênfase no transporte a longa distância.
16:00-16:30	Intervalo com café
16:30-17:00	Acondicionamento e embalagem no transporte a longa distância por via terrestre e marítima
17:00-17:50	Discussão. Desafios e temas para o Instituto de 2016
17:50-18:00	Encerramento

LÍNGUAS DE TRABALHO:

Inglês;
Espanhol (facultativo);
Português.

FORMADORES

JESUS VAL

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Saragoça, Espanha.

Diretor da Estación Experimental de Aula Dei do CSIC em Espanha, é especialista em nutrição de fruteiras, com relevantes contributos científicos e técnicos na relação entre a nutrição em cálcio e a qualidade do fruto.

CHRIS BISHOP

Writtle College, University of Essex, Reino Unido.

Professor de tecnologia pós-colheita com uma longa experiência de consultoria internacional na área da logística e gestão da cadeia de abastecimento de produtos hortofrutícolas, nomeadamente em instalações de armazenamento e de transporte.

DOMINGOS ALMEIDA

Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Portugal.

Professor e coordenador do Freshness Lab trabalha em engenharia de produto e processo aplicada a cadeias de abastecimento de frutas e hortaliças.

FRESHNESS LAB:

A Ciência da Frescura e do Sabor

O Freshness Lab do Instituto Superior de Agronomia é uma unidade especializada na criação e transferência de conhecimento para as cadeias de abastecimento de frutas e hortaliças.

ORGANIZAÇÃO



APOIOS



MEDIA PARTNER



INSCRIÇÃO

Valor: €150,00

Inclui documentação e cafés.

Inscrições aceites por ordem de receção. Pretende-se um número limitado de participantes das principais empresas da cadeias de valor para permitir personalização.

Nome:

Entidade:

Email:

Telefone:

INFORMAÇÃO PARA FATURAÇÃO

Nome:

Localidade:

NIF:

O pagamento deve ser efetuado por transferência bancária para:

ADISA, Associação para o Desenvolvimento do ISA

NIB: 0045 9080 4022 0927 6463 9

Inscrição e o comprovativo de pagamento devem ser enviados para adisa@isa.ulisboa.pt.

MAIS INFORMAÇÕES

E: freshness@isa.ulisboa.pt

W: www.isa.ulisboa.pt/freshness

Instituto Superior de Agronomia
Tapada da Ajuda
1349-017 Lisboa, Portugal
T: + 351 21 365 3100
E: freshness@isa.ulisboa.pt
www.isa.ulisboa.pt/freshness