

COMISSÃO CIENTÍFICA DA CACHAÇA

1) **Alessandro Dal'Col Lúcio**



Graduação, mestrado e doutorado em Agronomia e pós-doutorado no Instituto Politécnico de Bragança [Portugal]. É professor titular do Departamento de Fitotecnia do Centro de Ciências Rurais da Universidade Federal de Santa Maria. Atualmente é associado e ocupa o cargo de Conselheiro da Região Brasileira da Sociedade Internacional de Biometria - RBRAS, é membro da *The International Biometric Society*, da Associação Brasileira de Horticultura - ABH e da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência - SBPC. Tem experiência na área de Probabilidade e Estatística, com ênfase em Experimentação Agrícola, atuando principalmente nos seguintes temas: planejamento de experimentos, precisão experimental, ambiente protegido, amostragem e variabilidade.

2) **Aline Bortoletto**



Graduação, mestrado e Doutorado em Ciências dos Alimentos, com especialização em compostos de aromas, envelhecimento de bebidas alcoólicas, análise sensorial e psicologia cognitiva na França. Formação complementar em técnicas cromatográficas de análise (HPLC, GC e GC-MS) pelo Instituto Internacional de Cromatografia (IIC). Atualmente é Pós-doutoranda do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (ESALQ-USP) e desenvolve pesquisas nos principais temas: Garantia e Controle da Qualidade na Produção Bebidas, Qualidade Química e Sensorial da Aguardente, Desenvolvimento de Técnicas de Envelhecimento, Análise e Identificação de Compostos de Flavor em Bebidas por GC-MS (*Fingerprint*).

3) **André Ricardo Alcarde**



Graduação em Engenharia Agrônoma, mestrado em ciência e tecnologia de alimentos, doutorado em energia nuclear na agricultura, Pós-Doutorado pelo *Institut National de La Recherche Agronomique - INRA Montpellier* e Livre-Docência em Tecnologia Sucroalcooleira pela USP. Atualmente é Prof. ESALQ"/USP no Setor de Açúcar e Álcool, atuando na área de tecnologia da produção de açúcar e de etanol e, das fermentações alcoólicas para a produção de bebidas fermentadas e destiladas.

4) Celina Maria Henrique



Engenheira Agrônoma, Mestre e Doutora na Agronomia, com ênfase em Horticultura (pós-colheita). Desde 2005 é Pesquisadora Científica da APTA/SAA-SP na área de Agregação de Valor e Engenharia de Alimentos. Linhas de pesquisa: pós-colheita de hortícolas, microbiologia e agroindústria da cana-de-açúcar (cachaça de alambique, açúcar mascavo e rapadura).

5) Elisangela Marques Jeronimo Torres



Engenheira Agrônoma, Doutora em Tecnologia de Alimentos, com ênfase em fermentação alcoólica para produção de cachaça. Desde 2005 é Pesquisadora Científica da APTA /SAA-SP, na área de Agregação de Valor e Tecnologia de Alimentos. Linhas de pesquisa: agroindústria da cana-de-açúcar (cachaça, açúcar mascavo, rapadura e melado) e pós-colheita e processamento de frutas (licores e geleias).

6) Helena Maria André Bolini



Graduação em Farmácia, mestrado em Alimentos e Nutrição, doutorado em Engenharia de Alimentos, pós-doutorado no País. Atualmente é Professor Titular da UNICAMP/ Campinas. Membro do Comitê E18 *on Sensory Evaluation da American Society of Testing and Materials (ASTM) International* para análise e revisão de métodos e protocolos oficiais em Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas. Membro representante da América Latina no *Committee to Global Outreach of Society of Sensory Professionals*. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência Sensorial e Estudos de Consumidor, atuando principalmente nos seguintes temas: Sensometria, Análise Descritiva Quantitativa, Psicofísica, Edulcorantes, Estudos de Preferências do Consumidor, Análise Tempo-Intensidade Múltipla.

7) João Bosco Faria



Professor Titular do Departamento de Alimentos e Nutrição da UNESP. Mestrado e Doutorado em Ciência dos Alimentos. Estágio de Pós-Doutoramento na Universidade de Zaragoza - Espanha e apresentou sua tese de Livre-Docência em Análise de Alimentos (FCF-UNESP). Tem atuado na área de Pesquisa e Extensão relacionadas com a Produção e Controle de Qualidade da Cachaça e atualmente coordena o Centro de Pesquisa e Desenvolvimento da Qualidade da Cachaça, espaço de divulgação científica, treinamento e qualificação dos produtores do setor, com vistas à melhoria da qualidade e à exportação dessa bebida.

8) Juliana Cristina Sodário Cruz



Graduação em Engenharia Agrônoma, Mestrado, Doutorado e Pós-doutorado em Proteção de Plantas. Pesquisadora científica da APTA/SAA-SP, com experiência na área de Fitotecnia e Fitopatologia, atuando principalmente nos seguintes temas: Fungos fitopatogênicos biotróficos, manejo de culturas, solarização e microbiologia de solos, nas culturas da olericultura, fruticultura, macadâmia e cana-de-açúcar.

9) Márcia Justino Rossini Mutton



Graduação, mestrado, doutorado em Agronomia. Prof^a no Depto de Tecnologia na UNESP/Jaboticabal, responsável por disciplinas de tecnologia do açúcar e do álcool, biotecnologia das fermentações, controles analíticos de destilarias e usinas de açúcar, produção de aguardente de qualidade, bases para o estudo de leveduras e os processos fermentativos tanto na graduação como na pós-graduação. Tem experiência na área de Agronomia e Microbiologia Aplicada, desenvolvendo estudos com ênfase para produção de matéria-prima de qualidade para o setor sucroalcooleiro e aguardenteiro, microbiologia das fermentações, produção de biomoléculas de interesse. Atua junto ao setor produtivo da cana-de-açúcar, produção de açúcar e álcool; isolamento e utilização de leveduras; processos fermentativos; produção de aguardente de qualidade.

10) Maria das Graças Cardoso



Graduação em Ciências Biológicas, mestrado em Bioquímica e Imunologia, doutorado em Química, e pós-doutorado pela Universidade de Lisboa - Portugal. Atualmente é Chefe do Departamento de Química e Professora Titular da Universidade Federal de Lavras. Possui experiência na área de Química Orgânica, com ênfase em Química de Produtos Naturais e Qualidade de Aguardente, atuando principalmente nas seguintes áreas: Óleos essenciais (extração, caracterização e aplicações biológicas em micro-organismos, insetos e parasitas); Análises e Melhoria da Qualidade de Aguardente/Cachaça.

11) Patrícia Prati



Engenheira Agrônoma, Mestre e Doutora em Tecnologia de Alimentos. Desde 2005 é Pesquisadora Científica da APTA/SAA-SP na área de Agregação de Valor e Engenharia de Alimentos. Linhas de pesquisa: desenvolvimento de novos produtos, análise sensorial, pós-colheita, processamento e conservação de frutas e hortaliças.

12) **Raquel Nakazato Pinotti**



Economista, Mestre e Doutora em Gestão Agroindustrial na Engenharia de Produção. Desde 2005 é Pesquisadora Científica APTA/SAA-SP, na área de Economia e Desenvolvimento Regional. Linha de pesquisa: cachaça, fruticultura, seringueira, Políticas Públicas, Comercialização e Estrutura de Governança.

13) **Samira Domingues Carlin Cavallari**



Graduação em Agronomia, Mestrado, Doutorado e Pós-Doutorado em Agronomia. Atualmente é Pesquisador Científico do IAC/APTA/SAA-SP, Centro de Cana - Ribeirão Preto/SP. Tem experiência na área de Fisiologia Vegetal, com ênfase em Fisiologia dos Estresses, atuando principalmente nos seguintes temas: cana-de-açúcar, mecanismos fisiológicos, estresse hídrico, estresse ácido, solutos compatíveis, ajuste osmótico, qualidade da matéria-prima.

COMISSÃO CIENTÍFICA DO VINHO

1) **Adriana Verdi**



Bacharel e Licenciada, Mestre e Doutora em Geografia. Estagiária do *Institut de Géographie da Université Panthéon-Sorbonne* - PARIS I, na França. Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (IEA-APTA/SAA-SP) nos temas: desenvolvimento territorial, indicação geográfica, câmaras setoriais, governança, vitivinicultura e enoturismo. Membro do Instituto SPVINHO.

2) **Antonio Odair Santos**



Graduação, Mestrado e Doutorado em Engenharia Agrônoma; Pós-Doutorado pela *California State University-Fresno* (USA) [*Viticulture and Enology Research Center*]. Atualmente é Pesquisador Científico do IAC/APTA/SAA-SP, atuando principalmente nos seguintes temas: agrometeorologia da videira, manejo da videira e qualidade de uva/vinho, mecanização do manejo da videira.

3) **Fábio Lanner Lenk**



Graduação no Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia pelo Centro Federal de Educação Tecnológica - CEFET. Mestre e doutor em Agronomia. Atuação na área de tecnologia em processamento de produtos derivados da uva. Experiência como instrutor nas áreas de Viticultura, Enologia e Gastronomia. Professor de Ensino Básico, Técnico e Tecnológico e Coordenador do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus São Roque.

4) **José Luiz Hernandes**



Pesquisador Científico, IAC/ Centro de Frutas/APTA/SAA-SP. Biólogo, graduado em Ciências Biológicas e Mestre em Agricultura Tropical e Subtropical. Realizou o Curso Superior de Especialização em Viticultura e Enologia em Climas Quentes na Espanha. Tem experiência na área de Fitotecnia, com ênfase em Vitivinicultura, atuando principalmente nos temas: microclima, fitossanidade, propagação, sistemas de condução, cultivo protegido, variedades de videira para mesa e indústria e vinificação.

5) Juliana Sanches



Graduação em Agronomia, mestrado em Engenharia Agrícola e doutorado em Agronomia. Pesquisadora científica do IAC/APTA/SAA-SP. Tem experiência na área de tecnologia pós-colheita, com ênfase em frutas e hortaliças, atuando principalmente nos seguintes temas: qualidade pós-colheita, desenvolvimento de metodologias de análises não destrutivas e danos mecânicos ao longo da cadeia.

6) Mara Fernandes Moura



Graduação, mestrado e doutorado em Agronomia, área de concentração Genética e Melhoramento de Plantas. Atualmente é pesquisador científico do IAC/APTA/SAA-SP, sendo coordenadora do programa de melhoramento genético de videira. Atua nos seguintes temas: *Vitis sp.*, porta-enxerto, uvas para vinho, conservação e utilização de recursos genéticos. Também está como diretora técnica de divisão do Centro APTA de Frutas e é membro do Núcleo de Inovação Tecnológica do IAC. É presidente da comissão técnica de fruticultura da SAA -SP. É docente do curso de pós-graduação do IAC.

7) Marcel Bellato Spósito



Graduação em agronomia; *master en* citricultura pela Universidade Politécnica de Valência (Espanha); mestrado e doutorado na agronomia. É professor associado da USP-ESALQ, no Depto. de Produção Vegetal, na área de fruticultura, com ênfase em viticultura e orienta na pós-graduação nos programas de fitotecnia, fisiologia e bioquímica de plantas e fitopatologia, com ênfase no manejo de culturas de clima temperado e controle de doenças.

8) Márcia Ortiz Mayo Marques



Graduação, mestrado e doutorado em Química. Pós-Doutorado nas áreas de síntese orgânica e extração supercrítica. Atualmente é pesquisador científico do IAC/APTA/SAA-SP e credenciado nos programas de Pós-Graduação, área de concentração Produção Vegetal- Horticultura da Faculdade de Ciências Agrônômicas e Ciências Biológicas (Botânica) do Instituto de Biociências, da UNESP- Botucatu. Tem experiência na área de Química de Produtos Naturais, atuando principalmente nos seguintes temas: composição química, óleo essencial, extração supercrítica e caracterização da diversidade genética de plantas nativas.

9) **Marco Antonio Tecchio**



Graduação, Mestrado e Doutorado em Agronomia. Atualmente é Professor Assistente na área de Fruticultura no Depto de Horticultura da FCA/UNESP. No período de 2005 a 2013 trabalhou como Pesquisador Científico no Centro de Frutas do IAC/APTA/SAA-SP. Tem experiência na área de Fruticultura, com ênfase em manejo e tratos culturais em fruteiras, atuando principalmente nos seguintes temas: vitis, videira, uva, adubação, nutrição, reguladores vegetais, poda, porta-enxertos e sistemas de condução.

10) **Mário José Pedro Júnior**



Graduado em Engenharia Agrônômica, Mestre em Solos e Nutrição de Plantas pela Universidade de São Paulo e PhD (Doutor) em Agrometeorologia pela *University of Guelph*. Pesquisador Científico do IAC/APTA/SAA-SP, revisor de cinco revistas especializadas. Tem experiência na área de Agrometeorologia, atuando na área de viticultura, nos seguintes temas: cultivo protegido, sistema de condução, microclima e zoneamento climático.

11) **Reginaldo Teodoro de Souza**



Graduação, mestrado e doutorado em Agronomia. Desde 2004 é pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Lotado na Embrapa Uva e Vinho Estação de Experimental de viticultura tropical em Jales- SP. Desenvolvendo trabalhos na área de fitotecnia voltados para uvas de mesa e processamento.