

CONFERÊNCIA

Promoção e Valorização de Azeites de Montanha

APRESENTAÇÃO DO PROJETO



**24 Outubro
2017**

**Pequeno Auditório
do Teatro Municipal
da Guarda**

- 9h00 - Receção dos Participantes
- 9h30 - Sessão de Abertura
- 9h45 - Apresentação Geral do Projeto
- 10h00 - 1ª Sessão - Olivicultura
- 11h40 - Olive Oil Break
- 12h00 - 2ª Sessão - Azeite
- 13h00 - Almoço
- 14h30 - 2ª Sessão (Continuação)
- 15h30 - 3ª Sessão - Imagem e Promoção
- 17h00 - Sessão de Encerramento
- 17h30 - Merenda Lagareira

PARCERIA PROPONENTE:



Instituto Politécnico
de Castelo Branco



CENTRO
DE BIOTECNOLOGIA
DE PLANTAS
DA BEIRA INTERIOR

COFINANCIADO POR:



APOIO DE:



CONFERÊNCIA
**Promoção e Valorização
de Azeites de Montanha**

APRESENTAÇÃO
DO PROJETO



9h00	Receção dos Participantes	14h30	2ª Sessão - Azeite [Moderador] João Pedro Luz (IPCB/ESA)
9h30	Sessão de Abertura		
9h45	Apresentação Geral do Projeto Fátima Peres (IPCB/ESA) e Teresa Paiva (IPG/ESTG)		Aplicação de Métodos Rápidos no Controlo de Qualidade de Azeites Ofélia Anjos (IPCB/ESA)
10h00	1ª Sessão - Olivicultura [Moderador] José Assunção (AAPIM)		Rotulagem. Obrigatório vs. Facultativo Cecília Gouveia (IPCB/ESA)
	Oliveiras e Olivais António Ramos (IPCB/ESA)	15h30	3ª Sessão - Imagem e Promoção [Moderador] Catarina Alves (IPG/ESTG)
	Problemas Fitossanitários Emergentes em Olival João Pedro Luz (IPCB/ESA)		Comunicação para Valorização de Produtos Alimentares Daniel Raposo e João Neves (IPCB/ESART)
	O "Olival Biológico" - A Natureza ao Serviço do Olivicultor Catarina Lourenço (IPCB/ESA)		Análise da Cadeia de Valor do Azeite em Portugal Teresa Felgueira (IPG/ESTG)
	Indicadores de Vigor do Olival Alexandre Santos (Geosense)		Marketing para o Setor do Azeite, em Portugal Teresa Paiva (IPG/ESTG)
11h40	Olive Oil Break	17h00	Sessão de Encerramento
12h00	2ª Sessão - Azeite [Moderador] João Pedro Luz (IPCB/ESA)	17h30	Merenda Lagareira - Prova de Azeites e de Produtos Tradicionais Beirões
	Azeitona e Azeite. Perspetivas na sua Diferenciação José Alberto Pereira (IPB/ESA)		
	Desafios na Qualidade Sensorial de Azeite Virgem Fátima Peres (IPCB/ESA)		
13h00	Almoço		



INSCRIÇÕES

Através do endereço:
<https://goo.gl/forms/RmRER2uB6Ogsn9Tn1>
ou através do número de telefone: 272 339 957

PARCERIA PROPONENTE:



Instituto Politécnico
de Castelo Branco



COFINANCIADO POR:



APOIO DE:

