

PROGRAMA

27 de junho | Manhã

09h00 | **Boas-vindas e abertura do Workshop**
Direção do Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas (ICAAM)

TEMA 1 | SISTEMAS E TÉCNICAS CULTURAIS

Moderador – Prof. José Oliveira Peça (Universidade de Évora | ICAAM)

- 09h30 | **Projeto H2Olive3S - múltiplos olhares sobre a transpiração do olival**
Francisco Lúcio dos Santos (Universidade de Évora | ICAAM)
- 09h50 | **Efeitos da rega e do espaçamento nos perfis térmicos do solo e do ar em olivais regados**
José Alexandre (Universidade de Évora | ICAAM)
- 10h10 | **Gestão de cobertos vegetais de leguminosas anuais de ressementeira natural em olival**
Manuel Ângelo Rodrigues (Instituto Politécnico de Bragança)
- 10h30 | **Mecanização do Olival - Soluções e novos desafios**
Arlindo de Almeida (Instituto Politécnico de Bragança)
- 10h50 | **Máquina para colheita em contínuo da azeitona**
António Bento Dias (Universidade de Évora | ICAAM)
- 11h10 | Pausa para Café

TEMA 2 | RECURSOS GENÉTICOS E MELHORAMENTO

Moderador – Prof.º Francisco Lúcio dos Santos (Universidade de Évora | ICAAM)

- 11h30 | **Procurando compreender a dificuldade de enraizamento de algumas variedades de oliveira (*Olea europaea* L.)**
Augusto Peixe (Universidade de Évora | ICAAM)
- 11h50 | **A diversidade genética da mosca-da-azeitona na bacia mediterrânica**
Luís Teixeira (Universidade de Évora | ICAAM)
- 12h10 | **Evolução dos primeiros estados fenológicos em oliveira: diversidade intervarietal e alterações climáticas**
António Cordeiro (INIAV, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária)
- 12h30 | **Variabilidade genética e química: implicações na rastreabilidade de azeites**
Paula Lopes (UTAD, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
- 12h50 | Pausa para Almoço

PATROCÍNIO:



PROGRAMA 27 de junho | Tarde

TEMA 3 | PROTECÇÃO FITOSSANITÁRIA

Moderador – Prof.ª Ivone Clara (Universidade de Évora | ICAAM)

- 14h00 | **A elevada incidência de vírus em olivais nacionais: causas e consequências**
Rosário Félix (Universidade de Évora | ICAAM)
- 14h20 | **Fomento da diversidade funcional no olival na óptica da protecção da cultura contra pragas**
Fernando Rei (Universidade de Évora | ICAAM)
- 14h40 | **Protecção da oliveira em modo de produção sustentável num cenário de alterações climáticas globais: ligação entre infraestruturais ecológicas e funções do ecossistema**
José Alberto Pereira (Instituto Politécnico de Bragança)
- 15h00 | **Como proceder para fertilizar racionalmente o olival**
Pedro Jordão (INIAV, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária)
- 15h20 | **Avaliação de génotipos de *Olea europaea* para a resistência/tolerância ao *Colletotrichum acutatum***
Maria Teresa Magalhães Carvalho (INIAV, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária)
- 15h50 | Pausa para Café

Moderador – Prof.ª Maria Rosário Félix (Universidade de Évora | ICAAM)

- 16h20 | **Isolamento e seleção de fungos endofíticos da oliveira para luta biológica contra *Colletotrichum acutatum* e *Verticillium dahlia***
Paula Baptista (Instituto Politécnico de Bragança)
- 16h40 | **A utilização de indicadores biológicos como ferramenta para avaliar o impacto de práticas agrícolas na sustentabilidade do olival**
Sónia Santos (Instituto Politécnico de Bragança)
- 17h00 | **Protecção contra pragas da oliveira: fomento da ação dos inimigos naturais pelo estabelecimento da flora autóctone**
Albino Bento (Instituto Politécnico de Bragança)
- 17h20 | **Fungos entomopatogénicos em pragas da oliveira: isolamento, caracterização e seleção para controlo biológico**
Ivo Oliveira (Instituto Politécnico de Bragança)
- 17h40 | **Encerramento do dia**
- 18h00 | **Sessão de entrega de Distingção por Mérito atribuída pelo ICAAM ao Comendador Jörg Böhm**

PATROCÍNIO:



PROGRAMA 28 de junho | Manhã

TEMA 1 | SISTEMAS E TÉCNICAS CULTURAIS (CONTINUAÇÃO)

Moderador – Prof. Augusto Peixe (Universidade de Évora | ICAAM)

- 09h30 | **Influência de diferentes regimes hídricos no uso e eficiência da água, produção e qualidade do azeite**
Anabela Silva (UTAD, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
- 09h50 | **Medidas de prevenção e mitigação dos impactos da seca no olival de sequeiro: efeitos da rega sustentável e de coberturas vegetais**
Eunice Bacelar (UTAD, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro)
- 10h10 | **Uso eficiente da água na rega do olival**
Luís Boteta (COTR, Centro Operativo e de Tecnologia de Regadio)
- 10h30 | **Modelação da evapotranspiração e da pegada hídrica em olival superintensivo**
Teresa do Paço (Instituto Superior de Agronomia)
- 10h50 | **Metodologias experimentais e de análise para obtenção dos coeficientes culturais e de stress necessários à gestão da rega: aplicação em caso-estudo num olival do Baixo Alentejo**
Isabel Ferreira (Instituto Superior de Agronomia)
- 11h10 | Pausa para Café

TEMA 4 | TECNOLOGIA E QUALIDADE

Moderador – Prof. Fernando Rei (Universidade de Évora | ICAAM)

- 11h30 | **Os pesticidas e o azeite: um grande desafio analítico!**
Raquel Garcia (Universidade de Évora | ICAAM)
- 11h50 | **Azeitona probiótica**
Cidália Peres (INIAV, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária)
- 12h10 | **Redefinição da Denominação de Origem Protegida “Azeite de Trás-os-Montes” e criação da Denominação de Origem Protegida “Azeite do Douro”**
Ricardo Malheiro (Instituto Politécnico de Bragança)
- 12h30 | Pausa para Almoço

WORKSHOP NACIONAL

“INVESTIGAÇÃO EM OLIVICULTURA E AZEITE - RESULTADOS E APLICAÇÕES”

27 e 28 de junho 2013 | Pólo da Mitra da Universidade de Évora

PROGRAMA

28 de junho | Tarde

TEMA 4 | TECNOLOGIA E QUALIDADE (CONTINUAÇÃO)

Moderador – Prof. Miguel Elias (Universidade de Évora | ICAAM)

- 14h00 | **Azeitonas de mesa do nordeste de Portugal: contributo para a sua caracterização e promoção**
Nuno Rodrigues (Instituto Politécnico de Bragança)
- 14h20 | **Caracterização de azeites virgens obtidos de diferentes cultivares de azeitonas em relação à sua composição em ácidos gordos e conteúdo em antioxidants**
Isabel Baer (Escola Superior Agrária de Beja)
- 14h40 | **Influência da rega na produção e qualidade de azeites produzidos em olivais intensivos (cv. Cobrançosa) e em olivais em sebe (cv. Arbequina)**
Mariana Mota (Instituto Superior de Agronomia)
- 15h00 | **Efeito do processamento culinário na composição nutricional e química de azeites portugueses**
Susana Casal (Universidade do Porto - Faculdade de Farmácia)
- 15h20 | **Estudos de caracterização química e sensorial de azeites Galega Vulgar**
Fátima Peres (Instituto Politécnico de Castelo Branco/Escola Superior Agrária)
- 15h40 | Pausa para Café

Moderador – Profª. Maria João Cabrita (Universidade de Évora | ICAAM)

- 16h20 | **Análise Sensorial e Qualidade**
Ana Carrilho (Empresa Olivais do Sul)
- 16h40 | **O azeite Português na economia global: oportunidades e desafios**
Mariana Matos (Casa do Azeite)
- 17h00 | Encerramento do Workshop