

PROGRAMA SIMPÓSIO NACIONAL DE OLIVICULTURA

Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Bragança

Auditório Alcínio Miguel (ESTiG-IPB)

QUARTA-FEIRA, 23 DE OUTUBRO

- | | |
|---------------------|--|
| 13.00-14.00h | Entrega de documentação
Colocação de painéis |
| 14.00-14.45h | Sessão de Abertura X Simpósio Nacional de Olivicultura
Presidente do Instituto Politécnico de Bragança
Presidente da Câmara Municipal de Bragança
Presidente da Associação Portuguesa de Horticultura
Presidente da Associação dos Produtores em Protecção Integrada de Trás-os-Montes e Alto Douro |
| 14.45-16.15h | <u>Sessão I – Conservação e valorização de recursos genéticos</u>
Moderadores: <i>Susana Araújo & Ana Morales Sillero</i> |
| 14.45-15.15h | <i>Plenária: MiOlive3 - Desenvolvimento de variedades de oliveira micropropagadas, micorrizadas e microenxertadas</i>
<u>Andreia Afonso</u> |
| 15.15-15.30h | Genetic diversity and relationship in centenarian olive tree populations in northeast Portugal revealed by SSR markers
<u>S. Silva</u>, J.A. Pereira, N. Rodrigues & P. Baptista |
| 15.30-15.45h | Principais características das cultivares autóctones portuguesas incluídas nas DOP azeitona e azeite
<u>A.M. Cordeiro</u>, C. Inês, F. Simões, J. Matos, M.C. Manuelito, J. Fernandes, L. Ferreira, J. Pragana, J.M. Herrera & J. Muñoz-Rojas |
| 15.45-16.00h | Avaliação da capacidade produtiva de variedades portuguesas conduzidas em sebe – 12 anos de ensaio
<u>A. Bento Dias</u>, I.L. Dias, M. Figueira & A. Pinheiro |
| 16.00-16.15h | Variação na qualidade e composição dos azeites da cv. Verdeal Transmontana em relação à idade das plantas
<u>S. Lamas</u>, P. Baptista, S. Casal, J.A. Pereira & N. Rodrigues |
| 16.15-16.45h | <u>Pausa para café / Sessão de Painéis</u> |

16.45-18.00h Sessão II – Gestão do olival e sustentabilidade I

Moderadores: *António Castro Ribeiro & Anabela Silva*

16.45-17.00h Modelos de aprendizagem de máquina para a previsão da produção de azeitona baseado em indicadores polínicos e dados meteorológicos

H. Fraga, *C. Antunes, A.R. Costa & A. Galveias*

17.00-17.15h Diferentes densidades de plantación en olivar y poda de formación (5 años de estudio)

J. Hidalgo, *J.C. Hidalgo, D. Pérez, A. Leyva & V. Vega*

17.15-17.30h Valores de referência para interpretação dos resultados da análise foliar em olivais em sebe da cv. Arbequina

P. Jordão, *C. Sempiterno, A.M. Cordeiro & Mª Encarnação Marcelo*

17.30-17.45h Aplicação de *Ascohyllum nodosum* na cultura de oliveira em condições de défice hídrico: stress oxidativo e resposta antioxidante

R. Figueiras, *M. Araújo, C. Santos & M.C. Dias*

17.45-18.00h À volta do azeite: Ambiências e bonomias olivícolas - do imaginário à materialidade gastronómica

António A. Monteiro (*Comissão Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte*)

18.00-19.00h Azeite de honra

QUINTA-FEIRA, 24 DE OUTUBRO

9.00-10.30h Sessão III – Gestão do olival e sustentabilidade II

Moderadores: *António Bento Dias & Isabel Patanita*

9.00-9.30h **Plenária: Soluções de base biológica contra doenças da oliveira**

Paula Baptista

9.30-9.45h Olive twig and branch dieback in Northern of Portugal. A case of study

G. Carro-Huerga, *J.A. Pereira, S. Capitão, P.A. Casquero & P. Baptista*

9.45-10.00h Seasonal variation of *Colletotrichum* in spontaneous cover vegetation and its relation to olive anthracnose

G. Preto, *P. Baptista, P. Casquero & J.A. Pereira*

10.00-10.15h Estratégias de proteção contra *Philaenus spumarius* para mitigar a disseminação de *Xylella fastidiosa*

I. Rodrigues & *J.A. Pereira*

10.15-10.30h *Pseudomonas reactans* promove o desempenho fisiológico da oliveira em condições de défice hídrico

M.C. Dias, *M. Araújo & Y. Ma*

10.30-11.00h Pausa para café / Sessão de Painéis

11.00-12.00h Sessão III – Gestão do olival e sustentabilidade III

Moderadores: *Tomás Figueiredo & Pedro Jordão*

11.00-11.15h Impactos da colheita mecânica de azeitona nas propriedades físicas do solo, NE Portugal

*D. Hasse, **I. Santos**, T. Figueiredo, R.M. Guimarães & F. Fonseca*

11.15-11.30h Meios tecnológicos para a digitalização e agricultura 4.0 aplicadas a pequenos olivicultores e lagares em Portugal

***J. Barroso**, C.M. Oliveira, M. Canadas & H. Ribeiro*

11.30-11.45h Influência da variabilidade climática na produtividade do olival tradicional: Análise de regressão aplicada ao município de Mirandela

***C. Silveira**, A. Almeida & A.C. Ribeiro*

11.45-12.00h Olivicultura de precisão – perspetivas e constrangimentos

***F. Mondragão-Rodrigues** & E. Lopes*

12.00-13.00h ESPAÇO EMPRESAS (10 minutos para patrocinadores Platina)

Moderador: *Nélia Silva, APH*

Empresas:

*António Coelho, **Fitolivos Nutrição Vegetal***

*João Pinto, **Rovensa Next***

*Margarida Mota, **Hubel Verde***

*Pedro Sabino, **ASCENZA Agro S.A***

*Tiago Duarte, **Deiba***

13.00-14.00h Pausa para Almoço

14.00-15.30h Mesa Redonda 1– Percepção de sustentabilidade e valorização na fileira do azeite e da azeitona

Moderador: *Francisco Pavão, APPITAD*

Oradores:

*António Machado, **Agromillora***

*Francisco Mondragão-Rodrigues, **Professor Ensino Superior Politécnico, IPPortalegre***

*Joaquim Moreira, **Acushla***

*Luís Melo, **Projeto Ouro Líquido***

*Maria Custódia Correia, **Rede Nacional PAC/AKIS***

15.30-19.00h Sessão IV – Tecnologia de produtos do olival I

Moderadores: *Raquel Garcia & Fátima Peres*

15.30-16.00h **Plenária: Mercados voluntários de carbono: oportunidade para o setor olivícola?**

Assunção Cristas

16.00-16.15h Efeito da emissão de luz LED na fermentação natural de azeitona verde da variedade Negrinha de Freixo

*M.F. Martins, E. Ramalhosa, N. Rodrigues, J.A. Pereira, P. Baptista, M.F. Barreiro & **P.J.L. Crujeira***

16.15-16.30h Ponto de maturação das azeitonas: influência nos compostos fenólicos de azeites de Arbequina e Koroneiki produzidas em Encruzilhada do Sul, RS, Brasil, na Safra

V.B. Costa, *E.C.A.B. Soares & L.V. Júnior*

16.30-16.45h Inteligência artificial para identificação do estágio de maturação da azeitona em lagares de azeite

J. Mendes, *J.Lima, L. Costa, N. Rodrigues & A.I. Pereira*

16.45-17.00h Agricultural practices as promoters of oleocanthal and oleacein availability in virgin olive oils from ‘Arbequina’, ‘Galega vulgar’ and ‘Cobrançosa’ cultivars

M.D. Ferro, *I. Caño-Carrillo, B. Gilbert-López, A. Fernández-García, M.J. Cabrita, J.M. Herrera & M.F. Duarte*

17.00-17.30h Pausa para café / Sessão de Painéis

17.30-18.30h Sessão IV – Tecnologia de produtos do olival II

Moderadores: *Ana Cristina Ramos & Isabel López-Cortés*

17.30-17.45h Composição química e sensorial de azeites obtidos de Zambujeiro, Leucocarpa e Galega Vulgar

*B. Azinheira, C. Vitorino, C. Gouveia & **F. Peres***

17.45-18.00h Análisis de la migración de compuestos orgánicos volátiles en aceites de oliva envasados en PET

P. González-Torres, *N. Rodrigues, J.A. Pereira, A.I. Rodrigues & M.D. La Rubia*

18.00-18.15h Autenticidade do azeite: Um problema crítico no mercado não regulado

*A. Pereira, F. Soares, L. França, D. Monteiro, E. Mendes, R. Cruz & **S. Casal***

20.00-23.00h Jantar do Simpósio (Restaurante Tribuna)

SEXTA-FEIRA, 25 DE OUTUBRO

9.00-10.30h	Sessão V – Olivicultura, economia circular e valorização Moderadores: <i>Elsa Ramalhosa & António Cordeiro</i>
9.00-9.30h	Plenária: Innovación tecnológica en la producción de aceite de oliva <u>José M^a Penco.</u>
9.30-9.45h	Programa de Sustentabilidade do Azeites do Alentejo – PSAA <u>G. Moreira</u>
9.45-10.00h	Armazenamento de carbono no ecossistema solo de um olival de Trás-os-Montes: análise comparativa entre duas técnicas de gestão do solo <i>J.P. Caldato, T. Figueiredo, T. S. Assmann & <u>F. Fonseca</u></i>
10.00-10.15h	Cómo aplicar la bioeconomía en la industria oleícola mediante la tecnología de gasificación: un caso de éxito en España <u>J. La Cal</u>
10.15-10.30h	Enhancing molecularly imprinted polymers with cellulose via Atom Transfer Radical Polymerization for flavonoids isolation from olive leaves <u>A. Almeida</u>, <i>R.C.S. Dias & S. Ferreira-Dias</i>
10.30-10.45h	Olivos singulares en el este de la Península Ibérica. Catalogación dasométrica <i>D.M. Salazar, <u>I. López-Cortés</u> & B. Navarro López</i>
10.45-11.15h	<u>Pausa para café / Sessão de Painéis</u>
11.15-12.30h	<u>Mesa Redonda 2– Azeite enquanto elemento funcional</u> Moderador: Olivia Pinho, FCNAUP Oradores: Eduardo Pinto, Jornalista Jornal Noticias Miguel Costa, Médico Unidade Hospitalar de Macedo de Cavaleiros Óscar Geadas, Chef do Restaurante G Susana Casal, Professora Universitária, FF-UP Vera Lebres, Professora Ensino Superior Politécnico, IPB
12.30-13.00h	Sessão de Encerramento X Simpósio Nacional de Olivicultura Secretário de Estado da Agricultura Secretário de Estado da Administração Local e Ordenamento do Território Presidente do Instituto Politécnico de Bragança Presidente da Associação Portuguesa de Horticultura
13.00-14.00h	Pausa para Almoço

14.00-19.00h | **Visita Técnica:** Cooperativa de Olivicultores de Valpaços – Valpaços
Casa de Santo Amaro – Suções Mirandela