



## Programa

**08:30h** Abertura do Secretariado e Recepção dos participantes | Hall do Edifício da Presidência

**09:15h** Nota de Abertura

Nuno Loureiro (Pro-presidente para as Relações Internacionais do IPBeja)

**09:30h** Painel 1 | Auditório do IPBeja

### Contexto nacional e internacional do Azeite – Uma abordagem macroeconómica

Mariana Matos (Casa do Azeite, Portugal) – *O valor económico do azeite; evolução e exportação*

Heiko Schmidt (World Best Olive Oils, Alemanha) – *Evolução internacional do consumo de azeites de alta qualidade*

Mary Sol Molina (Estacion Experimental Agropecuária Catamarca, INTA, Argentina)

- *Novos países produtores de azeite*

**Moderador:** José Gouveia (Instituto Superior de Agronomia, Portugal)

**10:30h** Olive-oil Break | Bar foyer do auditório

**10:45h** Painel 2 | Auditório do IPBeja

### Produção

António Cordeiro (INIAV, Portugal) – *As variedades portuguesas no contexto da nova olivicultura*

Isabel Patanita (IPBeja, Portugal) - *Pela biodiversidade dos nossos olivais*

Marino Uceda (IFAPA - Consejería de Agricultura da Junta de Andaluzia, Espanha)

- *Factores Agronómicos que influenciam a qualidade da azeitona e do azeite*

**Moderador:** Representante da OLIVUM

Organização



**12:00h** *Prova Comentada de Azeites pelo júri do VI concurso de azeites virgem extra CA/Ovibeja* | Galeria ao Lado

Manuel Vasco de Castro e Brito (ACOS, Portugal);  
Mary Paz Aguilera (Citoliva – centro Tecnológico del Olivar y del Aceite, Espanha)

*Inauguração da Exposição Fotográfica “As Cores do Azeite” de Isabel Baer* | Galeria ao Lado

**13:00h** *Período de almoço*

**14:30h** **Sessão 3 | Auditório do IPBeja**

*Transferência de Tecnologia no setor do azeite*

Jacinto Sánchez (INTAEX-CICYTEX, Espanha) – *Aplicação da Tecnologia NIR no sector oleícola*  
Sebastián Sanchez (Universidad de Jaén, Espanha) – *Utilização de subprodutos do olival e do azeite*  
Maria João Cabrita (Universidade de Évora, Portugal) – *Autenticidade do azeite e a segurança alimentar*  
Carlos Martins (UCASUL) – *A secagem do Bagaço*

**Moderador:** Marino Uceda (IFAPA - Consejería de Agricultura da Junta de Andaluzia, Espanha)

**16:00h** **Olive-oil Break | Bar foyer do auditório**

**16:15h** **Sessão 4 | Auditório do IPBeja**

*Inovar com Azeite: Novos usos e aplicações*

Alfredo Cunhal Sendim (Herdade do Freixo do Meio, Portugal) – *Perolas de Azeite*  
Raquel Guiné (IPViseu, Portugal) – *Desenvolvimento de um novo produto gourmet à base de azeite: O azeite em pó*  
Isabel Baer (IPBeja, Portugal) – *Fritar com azeite virgem: sim ou não?*  
Mari Paz Aguilera (CITOLIVA – Centro Tecnológico del Olivar y del Aceite)  
- *Utilização de azeite e seus derivados nas frituras*  
José Juan Gafori (Universidad de Jaén, Espanha) – *Azeite e Saúde*

**Moderadora:** Agnes Soulard (Diretora da ACTO – Ações e Territórios, Portugal)

**Inscrições (gratuitas e sujeitas a confirmação) [AQUI](#)**

Organização

