

Inovação e Qualidade na Transformação
de Produtos Agroalimentares

INOVAGRO

Auditório do
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
18MAR2015

PROGRAMA

PÁG. 1 de 2

09h00 **Abertura do Secretariado e Receção dos Participantes**

09h30 **Sessão de Abertura**

Com a presença do Presidente da Alentejo XXI – João Rocha, da Diretora da Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Beja (IPBeja) – Margarida Pereira, da Gestora do PRODER - Patrícia Cotrim*, do Presidente da Empresa de Desenvolvimento e Infra-estruturas do Alqueva (EDIA) – José Pedro Salema e do Presidente do Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-alimentar do Alentejo (CEBAL) – Claudino Matos.

10h00 **Sessão I – Desenvolvimento da Fileira da Romã – da Planta ao Bago Pronto a Comer**

Moderador: Carmo Martins – Centro Operativo e Tecnológico Hortofrutícola Nacional - COTHN

Produção de romã - Seleção varietal e manejo agronómico - Daniel Montes (Oriana Plantas do Sul, Lda.)

Processamento mínimo de romã – Eliana Jerónimo (CEBAL)

11h30 **Pausa para Café e Mostra de Produtos Alimentares Inovadores**

12h00 **Showcooking - “Sushi com Sabor a Mediterrâneo”**

Chefe Abílio Guerreiro (Chefe do Local Working Group do Projeto SlowMed)

12h30 **Almoço Livre**

14h00 **Sessão II – Food by Design – Pão, Queijo e Vinho**

Moderador: Luís Pinto de Andrade - Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar - CATAA, INOVCLUSTER, Instituto Politécnico de Castelo Branco - IPCB

Pão com elevado teor em amido resistente – Olga Amaral (Escola Superior Agrária, IPBeja)

Desenhar com a Natureza da Inovação, Assinar com a Alma...Queijo Serra da Estrela DOP – Paulo Barracosa (Instituto Politécnico de Viseu) e João Madanelo (Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela / Sabores e Ambientes)

Vinho - Levedura “à la carte” – Isabel Araújo (Yeast Wine, spin-off da Universidade do Minho)

Organização



Parceiros

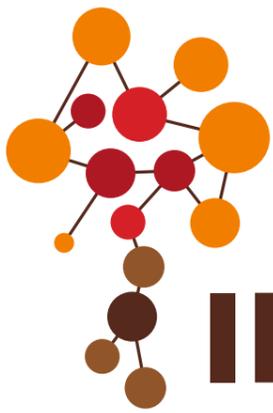


Apoio à divulgação



Co-financiamento





Inovação e Qualidade na Transformação
de Produtos Agroalimentares

INOVAGRO

Auditório do
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BEJA
18MAR2015

PROGRAMA

PÁG. 2 de 2

15h30

Sessão III – Inovação na Transformação: Uma Atitude Empreendedora

Moderador: Nuno Bartolomeu Alvarenga - Escola Superior Agrária, IPBeja

Transformar através da inovação - Luís Pinto de Andrade (CATAA/INOVCLUSTER/IPCB)

Aproveitamento de produtos regionais no desenvolvimento de novos produtos de chocolate e confeitaria – João Dias (Sugar Bloom)

TERRIUS – A Inovação Sustentável! – Filipe Verdasca (Terrius)

Pastel de nata de bolota – Rui Coelho (Pastelaria Landroal)

Do leite do dia se faz iogurte – Mirjam Buil (Davaca - Lacticínios do Monte)

16h40

Sessão de Encerramento

Com a presença do Presidente do CEBAL – Claudino Matos e do Presidente da Alentejo XXI – João Rocha.

16h50

Degustação dos Produtos Alimentares Inovadores

* a confirmar

Organização



Parceiros



Apoio à divulgação



Co-financiamento

