

ORGANIZAÇÃO



SCAP
SOCIEDADE DE CIÊNCIAS
AGRIÁRIAS DE PORTUGAL

APOIO INSTITUCIONAL:



PROGRAMA

II Simpósio Nacional DOS FRUTOS SECOS

10-11 outubro'19
Auditório Municipal de Mirandela





QUINTA-FEIRA, 10 DE OUTUBRO

12.00-14.00h Entrega de documentação

Colocação dos painéis

14.00-14.45h **Sessão de Abertura**

A indicar brevemente

14.45-16.15h Sessão I - ECONOMIA E MERCADOS

Moderador: Nuno Ferreira (Pabi, S.A.)

14.45-15.30 Tendências no retalho: o consumo de frutos secos

Ondina Afonso, Clube de Produtores Continente - SONAE MC (Portugal)

15.30-15.45 Frutos Secos de Casca Rija em Portugal: Produção e Mercados

Paula Cabo, Elsa Ramalhosa, Albino Bento

15.45-16.00 A produção e comercialização de noz em Portugal e no contexto mundial da última década

Celestino Almeida

16.00-16.15 Estimativa de subprodutos dos frutos secos e possível valorização económica

M. Ângelo Rodrigues, João C.M. Barreira, Isabel C.F.R. Ferreira, Albino Bento

16.15-16.45h Pausa para café

16.45-18.30h Sessão II - MATERIAL VEGETAL E SISTEMAS DE PRODUÇÃO

Moderador: Pedro Reis (SCAP/INIAV)

16.45-17.30 The Walnut Tree: Vegetal Material and Training systems / A nogueira: material vegetal e sistemas de condução

Federico López Larrinaga, Rui Valadares Queirós, Nogaltec Ingenieros (Espanha)

17.30-17.45 Multiplicação in vitro do porta-enxerto híbrido de nogueira 'Paradox' cl. 'Vlach': Influência do explante inicial nas taxas de multiplicação e enraizamento

M^a Doroteia Campos, Augusto Ribeiro, Hugo Ribeiro, João M. Barroso, Augusto Peixe



- 17.45-18.00 Nuevos portainjertos para el cultivo del almendro / Novos porta-enxertos para a cultura da amêndoeira
Xavier Miarnau
- 18.00-18.15 Formas de condução das amendoeiras ‘Soleta’ e ‘Lauranne’ em sistema superintensivo”
Filipa Queirós, Rui Sousa, José Manuel Reis, José Maria Falcão
- 18.15-18.30 Developing a super high-density system (SHD) for sustainable almond production / Desenvolvimento de sistemas superintensivos para uma produção sustentável de amêndoa
Ignasi Iglesias, Pedro Foles
- 19.30h Jantar do simpósio

SEXTA-FEIRA, 11 DE OUTUBRO

9.00-10.45h **Sessão III - TÉCNICAS CULTURAIS**

Moderador: Xavier Miarnau (IRTA)

- 9.00-9.45h Sustentabilidade e competitividade na produção de amendoeiras e pistácios num contexto de mudança climática: Otimização da gestão dos recursos hídricos
Ivan Francisco Garcia Tejero, Junta de Andaluzia (Espanha)
- 9.45-10.00h Estratégias para a sustentabilidade do regadio no amendoal em Trás-os-Montes, num clima em mudança
António Castro Ribeiro, David Barreales
- 10.00-10.15 Fertilização do amendoal tradicional
Margarida Arrobas, M Ângelo Rodrigues
- 10.15-10.30 Ensaios de fertilidade e de cobertos vegetais em Nogueiras
Daniela Santos, Óscar Machado, Rui Amaro, Maria José Cunha
- 10.30-10.45 Efeito da aplicação de compostos em pré-colheita na qualidade e produtividade da avelã
Sandra Cabo, Alfredo Aires, Alice Vilela, Núria Pascual-Seva, Ana Paula Silva, Berta Gonçalves
- 10.45-11.05h Pausa para café



11.05-12.35 Sessão IV - PROTEÇÃO FITOSSANITÁRIA

Moderador: Francisco Pavão (APITAD)

11.05-11.50 Conocer y controlar las principales enfermedades del almendro un reto importante a superar / Conhecer e controlar as principais doenças do amendoal, um importante desafio a superar

Laura Torquet Pomar, IRTA, (Espanha)

11.50-12.05 Avaliação da diversidade e abundância de artrópodes num pomar de avelzeiras

Arminda Lopes, Sérgio Martins, António Santos, Cristina Amaro da Costa

12.05-12.20 Artropodofauna associada à amendoeira em Trás-os-Montes

Vanessa Martins, Isabel Rodrigues, José Alberto Pereira, Albino Bento

12.30-12.35 Ciclo biológico e estragos da monosteira, *Monosteira unicastata* (Mulsant & Rey, 1852), em amendoais de Trás-os-Montes

Vanessa Martins, Isabel Rodrigues, José Alberto Pereira, Albino Bento

12.35-14.00h Almoço

14.00-15.15h Sessão de painéis

15.15-17.15 Sessão V - PÓS-COLHEITA, PROCESSAMENTO E NOVOS PRODUTOS Moderador: Bernardo Madeira (Agrotec)

15.15-16.00 Post-harvest management and hazelnut quality requirements from industry / Gestão de pós-colheita e exigências de qualidade da avelã para a indústria

Tommaso Patrignani & Fabio Piretta, Ferrero (Itália)

16.00-16.15 A segurança dos Alimentos: O controlo de contaminantes em frutos secos

Ana Paula Bico, M. Borges, A. Campos, M.J. Pereira

16.15-16.30 Composição química e capacidade antioxidante de frutos de cultivares portuguesas de amendoeira

Ivo Oliveira, Anne S Meyer, Silvia Afonso, Alfredo Aires, Berta Gonçalves Piebep Goufo, Henrique Trindade



II Simpósio Nacional de Frutos Secos

- 16.30-16.45 Efeito da humidade relativa nas propriedades físico-químicas e microbiológicas de miolo de amêndoa ao longo do armazenamento
Francieli Graeff, Luana Fernandes, Ermelinda Pereira, José Alberto Pereira, Carolina Garcia, Elsa Ramalhosa
- 16.45-17.00 Efeito da embalagem na conservação da avelã
Ana Filipe, Raquel Guiné, Elsa Ramalhosa, Paula Correia
- 17.00-17.15 Esparguete sem glúten à base de bolota e okara: parâmetros de cozimento
Priscila Pontes, Glenise Bierhalz Voss, Maria Manuela Pintado
- 17.15-17.30h **Sessão de Encerramento**

A indicar brevemente

SÁBADO, 12 DE OUTUBRO

9.00-12.30h **VISITA TÉCNICA** (Inscrição obrigatória)

Visita a pomares de Amendoeira - Freguesia de São Salvador, Mirandela

Visita a pomar de Pistácio - Freguesia do Nabo, Vila Flor

Visita à AMENDOURO, S.A - Alfandega da Fé



SEXTA-FEIRA, 11 DE OUTUBRO

SESSÃO DE PAINÉIS

- Painel n. 1 Panorama nacional do amendoal
Sandra M. Teixeira, Ana Lobo Santos
- Painel n. 2 Valorização de subprodutos do setor dos Frutos Secos
Ana Lobo Santos, M. Teixeira, Albino Bento
- Painel n. 3 Caracterização da cultura da aveleira numa amostra da região centro de Portugal
Ana Cristina Ferrão, Raquel Guiné, Margarida Rodrigues, Rui Droga, Paula Correia
- Painel n. 4 Utilização da espectroscopia do infravermelho próximo na discriminação varietal de nozes
Julio Nogales-Bueno, Luis Feliz, Berta Baca-Bocanegra, José Miguel Hernández-Hierro, Francisco Heredia, Barroso João, Ana Elisa Rato
- Painel n. 5 Efeito da rega deficitária e da aplicação de caulino na produtividade da água, no rendimento da amendoeira e nas características biométricas da amêndoa
David Barreales, Maria Cristina Morais, Alfredo Aires, Berta Gonçalves, Ana Paula Silva, António C. Ribeiro
- Painel n. 6 Efeito da aplicação de compostos em pré-colheita no comportamento fisiológico da aveleira
Sandra Cabo, Maria Cristina Morais, Alfredo Aires, Rosa Carvalho, Núria Pascual-Seva, Ana Paula Silva, Berta Gonçalves
- Painel n. 7 Orientações para a fertilização do castanheiro
M Ângelo Rodrigues, Abel Pereira, Margarida Arrobas
- Painel n. 8 Resposta do castanheiro à aplicação de calcário e fertilizantes minerais
M Ângelo Rodrigues, Abel Pereira, Soraia Raimundo, Margarida Arrobas
- Painel n. 9 EGIS - Estratégias para uma Gestão Integrada do Solo e da Água em Espécies Produtoras de Frutos Secos
M Ângelo Rodrigues, Carlos Correia



- Painel n. 10 Proteção integrada das doenças da amendoeira. Epidemiologia, amostragem e orientações de proteção para as doenças das flores, folhas e ramos do ano
Eugénia Gouveia, Beatriz Pinto, Valentim Coelho
- Painel n. 11 Monitorização de pragas associados à amendoeira em Trás-os-Montes
Vanessa Martins, Isabel Rodrigues, José Alberto Pereira, Albino Bento
- Painel n. 12 Inimigos da amendoeira e meios de luta disponíveis em Portugal
Albino Bento
- Painel n. 13 Biochestnut: Luta Biológica contra o Cancro do Castanheiro IPM - Doença da Tinta e Cancro da Amendoeira IPM
Eugénia Gouveia
- Painel n. 14 BIOPEST: Estratégias integradas de luta contra pragas-chave em espécies de frutos secos
Albino Bento
- Painel n. 15 Caracterização físico-química de dez variedades de amêndoa (*Prunus dulcis*)
Francieli Graeff, Luana Fernandes, José Alberto Pereira, Carolina Garcia, Elsa Ramalhosa
- Painel n. 16 Amêndoas de Portugal e Tunísia: caracterização física, composição em ácidos gordos e atividade antioxidante
Soumeia Bem Nasr, Wisseim Mnif, Alcinda Neves, Dulce Antunes, Graça Miguel, Ana Cristina Figueiredo
- Painel n. 17 Efeito da torra e temperatura da conservação nas características físico-químicas e sensoriais de miolo de amêndoa da variedade tradicional "Duro Italiano"
Nuno Rodrigues, Rogério Antunes, Catarina Oliveira, Sandra Rodrigues, Morgane Podence, José A. Pereira, Elsa Ramalhosa
- Painel n. 18 ValNuts- Valorização dos frutos secos de casca rija
Elsa Ramalhosa



Apoio:

