

PROGRAMA

8:30h – Receção e entrega de documentação

9:30h – Sessão de Abertura, Auditório ESSLei

- Prof^ª Maria **Clarisse Louro** - Diretora da Escola Superior de Saúde (Politécnico de Leiria)
- Prof. **Fernando Santana**, Diretor da Faculdade de Ciência e Tecnologia (FCT/UNL)
- Prof. M^ª **Margarida Pereira**, Diretora da Escola Superior Agrária de Beja (ESA/IPBeja)
- Prof. M^ª **Anjos Dixe**, Coordenadora da Unidade de Investigação em Saúde (UIS-Politécnico de Leiria)
- Prof. **Vânia Ribeiro**, Coordenadora do Curso de Licenciatura em Dietética e Nutrição da ESSLei

10:00h - 1º Paineil – Produção Alimentar – Chair: Fernando Lidon, FCT/UNL

S1.1 Luís Luz (ESA/IPBeja) - *Conhecer o que comemos através da plataforma Adelaide.Farm*

S1.2 José Coutinho (INIAV) - *Melhoramento de cereais na EMP-INIAV. Sua importância na produção de alimentos*

S1.3 José Penacho (ESA/IPBeja) - *Estudo comparativo de quatro sistemas de mobilização do solo em trigo e cevada numa rotação tradicional de sequeiro em vertissolos*

S1.4 José Semedo (INIAV) - *Influência do aumento da concentração do CO₂ atmosférico e da temperatura do ar no desenvolvimento da cultura do café*

S1.5 Sérgio Ferreira (IPLeia) - *Caraterização de Sistema Hidropónico de Tomateiro - Comparação com Sistema de Aquaponia*

11:00h – Intervalo para café

11:30h – 2º Paineil - Ambiente Sustentável, Auditório ESSLei- Chair: Sílvia Monteiro, Politécnico de Leiria

S2.1 Ana Pardal (ESA/IPBeja) - *Utilização do biodiesel: perspectiva química e ambiental*

S2.2 Adelino Nabais (IPLeia) - *Produção Sustentável em Ambiente Protegido de Flores para Uso Humano*

S2.3 Fernando Reboredo (FCT/UNL) - *Estará o futuro dos biofuels em risco?*

S2.4 José Almeida (FCT/UNL) - *Técnicas de mapeamento de parâmetros de qualidade dos solos*

S2.5 Adelaide Almeida (ESA/IPBeja) - *Uma tecnologia sustentável para o tratamento de efluentes de suinicultura*

S2.6 David Marques (IPLeia) - *Valorização de Óleos Alimentares Usados na Região de Leiria*

13:00h – Almoço

14:00h – Sessão de Posters – Sala 1.04

14:30h - 3º Paineil – Inovação Alimentar e Nutrição, Auditório ESSLei- Chair: Nuno Alvarenga, ESA/IPBeja

S3.1 M^ª João Carvalho (ESA/IPBeja) - *CYNARA PASTA – uma abordagem integrada para a valorização da folha de Cynara cardunculus*

S3.2 Paula Afonso (INIAV) - *Aspetos nutricionais do arroz biofortificado em selénio.*

S3.3 M^ª Fernanda Pessoa (FCT/UNL) - *O tradicional versus novas formulações*

S3.4 Rui Ganhão (IPLeia) - *Paté de lapa, Patella spp. com adição de medronho, Arbutus unedo*

S3.5 Isabel Baer (ESA/IPBeja) - *Azeite virgem extra macerado com Tuber melanosporum e Boletus edulis*

S3.6 Ana Teresa Marques (IPLeia) - *Desenvolvimento de um sumo de fruta com adição de macroalga Gelidium corneum, recorrendo à tecnologia HPP*

S3.7 Dinis Francisco (Délipán) – *Délipán – Da Panificação ao Vending*

16:30h – Intervalo para café

16:45h - Mesa Redonda - Chair: Vânia Ribeiro, Politécnico de Leiria

FCT / ESAIPBeja / Politécnico de Leiria/ Outros parceiros – projetos atuais / projetos futuros

17:00h – Encerramento