

WEBINARS

# frutos secos

DO ALENTEJO

PROGRAMA

O CONTRIBUTO DA  
CIÊNCIA PARA A  
SUSTENTABILIDADE  
DO SECTOR

PLATAFORMA ZOOM | ONLINE

18 JUN  
2021

inovação

conhecimento

valor acrescentado

qualidade de produto

transferência de tecnologia

UMA  
INICIATIVA



» 14H00

## ABERTURA

CEBAL e Câmara Municipal de Ferreira do Alentejo

» 14H15

## PROJETO VALNUTS | Valorização dos frutos secos de casca rija.

CASO PARTICULAR DA AMÊNDOA

Elsa Ramalhosa | Professora Coordenadora, CIMO – Centro de Investigação da Montanha, Instituto Politécnico de Bragança

» 14H35

## APLICAÇÕES DA ESPECTROSCOPIA DO INFRAVERMELHO À CULTURA DA NOGUEIRA: da distinção das variedades à qualidade da noz

Elisa Rato | Investigadora MED UÉvora, Universidade de Évora

» 14H55

## MOMENTO DE DISCUSSÃO

» 15H10

## VALORIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS DERIVADOS DOS FRUTOS SECOS: o contributo do I&D do CEBAL

Eliana Jerónimo | Investigadora CEBAL / MED

Ivone Torrado | Investigadora CEBAL

» 15H40

## CULTURA DA AMÊNDOA | Uma visão do tecido produtivo

Miguel Chaves | Migdalo

» 16H00

## CULTURA DA NOZ | Uma visão do tecido produtivo

Aguarda Confirmação

» 16H20

## MOMENTO DE DISCUSSÃO

» 16H35

## ENCERRAMENTO

COLABORAÇÃO ENTRE

