



primeira conferência ibérica sobre a bolota.

PROGRAMAÇÃO

Recepção

09:00-09:30

Check-in

09:30-09:45

Sessão de abertura

Painel 1- Contexto

09:45-10:00

Coffee break

10:00-10:30

**Abertura e
Enquadramento histórico**

/ Felisbela Oliveira e
Francisco Queiroga

10:30-11:00

**Carvalhos da Floresta
Portuguesa** / Carlos Vila-
Viçosa

11:00-11:30

**Processamento da bolota
– “O Axeitado”** / César
Lema Costas

11:30-12:00

Montado / Ana Fonseca

12:00-14:00

Almoço

Painel 2- Valor para a nutrição

14:00-14:20

**Características
nutricionais e funcionais**
/ Sara Silva

14:20-14:40

**O papel da bolota na
dieta** / Conceição
Calhau

14:40-15:30

**Potencial gastronómico
da bolota** / Pedro
Mendes

15:30-16:00

Coffee break

Painel 3- Perspectivas industriais

16:00-16:20

Viabilidade Económica /
Miguel Sottomayor

16:20-16:40

Transformação / Alfredo
Cunhal Sendim

16:40-17:00

**Potencial na indústria
alimentar** / Comendador
Arménio Miranda

17:00-18:00

Mesa redonda / Teresa
Silveira (moderadora);
Alfredo Sendim; Prof.
Manuela Pintado; Alexandra
Azevedo; Rui Coelho; Prof.
Miguel Sottomayor