Programa

O valor do
medronho
no Algarve

Entrega de documentação - 09h00 – 9h30

Sessão de Abertura - 09h30 - 10h00

Direcção Regional de Agricultura do Algarve
Presidente da Direcção da EPA-CIPRL
Câmara Municipal de Loulé
Junta de Freguesia de Alte

Sessão I	**O MEDRONHO.** Tradição e/ou inovação: Utilizações, produtos, qualidade e valor socioeconómico.	
10h00 – 11h00	**Moderador:** Aníbal Coelho (EPA-CIPRL)	
	Nome / Entidade	**Tema da comunicação;**
	Prof.ª. Ludovina Galego UALg - Inst. Sup. Eng.	A aguardente de medronho: O processo de produção e a qualidade final do produto.
	Engª Adriana Guerreiro UALg FCT – Faculdade Ciências e Tecnologias	Novas utilizações do medronho: Consumo em fresco, requisitos de colheita e armazenamento. Transformados: Snacks, doces e geleias.
	Prof. Carlos Ribeiro ESA – IP Beja **Eng.º João Dias** - SUGAR BLOOM **Eng.º Duarte Candeias** - CEVRM e ADPM	- Investigação na conservação e processamento do medronho. - Inovação e comercialização de novos produtos - Apresentação do projeto de parceria: Inovação e Novas Tecnologias no Aproveitamento do Medronho.
	Espaço debate incluído.	

Intervalo para café - 11h00 - 11h15

Sessão II	**Os produtores e a cultura do medronheiro.**	
11h15 – 12h15	**Moderador:** Eng.º Eugénio Guerreiro	
	Nome / Entidade	**Tema da comunicação;**
	Joaquim Mealha CML – Gabinete de Apoio às Atividades Económicas	Processo de Licenciamento de destilarias e de outras unidades produtivas.
	Eng.º José Paulo - Ass. Produtores Barlavento	Uma organização de produtores - A experiência da Associação de Produtores do Barlavento (Monchique).
	Eng.ª Nélia José - Ass. Viver Serra	A cultura do Medronheiro: Valor ambiental da espécie. Instalação do ensaio experimental de um pomar de medronheiros. *(Investigação aplicada coordenada pelo INIAV)*
	João Rafael - Produtor de Medronho Biológico	A Cultura do Medronheiro no modo biológico. Uma experiência de vida enquanto produtor e transformador.
	Espaço debate incluído.	