

VI COLÓQUIO NACIONAL DE HORTICULTURA BIOLÓGICA

Edifício da Reitoria – Colégio dos Jesuítas
Rua dos Ferreiros, Funchal

Programa do Colóquio | 12 de novembro

09:00 – Sessão de Abertura
Maria do Céu Godinho – Em representação da Associação Portuguesa de Horticultura
Miguel Ângelo Carvalho – Coordenador do ISOPlexis – Centro em Agricultura Sustentável e Tecnologia Agroalimentar
Nuno Dinarte de Gouveia Maciel – Secretário Regional de Agricultura e Pescas
José Sílvio Moreira Fernandes – Reitor da Universidade da Madeira

10:00 – Intervalo para café

10:30 – Sessão I: Produção, Tecnologias, Inovação e Gestão em Modo de Produção Biológico
Orador convidado: **Jorge Ferreira – Agrosanus**
"A produção em agricultura biológica – o caso dos citrinos"

11:15 – Comunicação oral
Formulações biodegradáveis à base de biopolímeros e resíduos agroindustriais para revestimento de sementes de tomate
Layanne Muniz Sprey, Mariana da Silva Gomes Mota, Maylla Muniz Sprey, Tiago A.

11:30 – Comunicação oral
Agricultura biológica melhora a diversidade de fungos e favorece grupos funcionais benéficos em solos de bananais da Ilha da Madeira
Maria Cristina O. Oliveira, Artur Alves, Carla Ragonezi, José Gregório R. de Freitas, Miguel A. A. Pinheiro De Carvalho

11:45 – Comunicação oral
Comunidades de anelídeos em culturas perenes em Portugal: espécies e abundância em diferentes modos de produção
Henrique Santos, Elsa Valério, Pedro Cardoso, Elisabete Figueiredo, Maria do Céu Godinho

12:00 – Sessão II: Comercialização, Gastronomia e Turismo
Orador convidado: **Octávio Freitas** Chef Executivo do grupo The Views e restaurante Desarma, Chef proprietário do Socalco Nature Calheta.

12:45 – Intervalo para almoço

15:00 – Programa social
Visita técnica: BIO Hotel – Hotel Quinta da Serra
19:30 – Jantar do Colóquio – BIO Hotel – Hotel Quinta da

Programa do Colóquio | 13 de novembro

09:00 – Posters
Sessão de Posters I

10:00 – Sessão III: Inflamação, microbiota e doença metabólica – papel da alimentação
Oradora convidada: **Conceição Calhau** – NOVA Medical School | Universidade NOVA de Lisboa

10:45 – Comunicação oral
Efeito da incorporação de azeite proveniente de frutos com antracnose na qualidade do azeite da cultivar Madural
Daniela Ruano, Nuno Rodrigues, Paula Baptista e José Alberto Pereira

11:00 – Comunicação oral
Estratégias de gestão do solo e regime hídrico como determinantes da qualidade e composição de azeites biológicos
Rafael Oliveira, Fernando Martins, Siwar Alimi, Fedi Landoulsi, Davide Martins, Felicia Fonseca, Nuno Rodrigues

11:15 – Comunicação oral
Olivais tradicionais de Trás-os-Montes: potencial da biodiversidade genotípica para a produção de azeites diferenciados
Daniela Ruano, Fernando Martins, Davide Martins, Nuno Rodrigues, Susana Casal e José Alberto Pereira

11:30 – Intervalo para café

12:00 – Posters
Sessão de Posters II

13:00 – Intervalo para almoço

14:30 – Mesa-redonda
Horticultura biológica como promotor de saúde, inovação e desenvolvimento rural: da produção sustentável à experiência gastronómica e turística
Moderação: **Teresa Vivas**
Participantes:
Marco Gonçalves – Produtor
Ricardino Gomes – Executivo Sous Chef Restaurante William, Reid's Palace
Raul Gonçalves – Diretor do Hotel Quinta da Serra
Joaquim Abreu – Gestor das Casas da Levada Agroturismo
Luís Dantas – Chefe da Divisão de Experimentação e Melhoria Agronómica
Miguel Ângelo Carvalho – Coordenador do ISOPlexis – Centro em Agricultura Sustentável e Tecnologia Agroalimentar

16:30 – **Sessão de Encerramento**