AÇORES

20 22

FÓRUM DE APICULTURA

PARQUE DE EXPOSIÇÕES DE SÃO MIGUEL

ENTRADA LIVRE

PROGRAMA

SÁBADO, 26 DE MARÇO

9:00 **RECEÇÃO AOS PARTICIPANTES**

9:30 **SESSÃO DE ABERTURA**
António Ventura - Secretário Regional da Agricultura e do Desenvolvimento Rural
Jorge Rita - Presidente da Federação Agrícola dos Açores

10:00 **Apresentação do projeto Beehappy: missão e atividades - Maria Alice Pinto** - CIMO, Instituto Politécnico de Bragança

PAINEL 1 – DESAFIOS PARA A SANIDADE APÍCOLA
Moderador: José Vielmino Ventura – Diretor de Serviços

10:10 **Parasitas intestinais das abelhas melíferas - Raquel Martin-Hernandez** – Centro de Investigação Apícola e Agro-ambiental Marchamalo, Espanha
10:25 **Abelhas e os seus vírus – Joachim de Miranda** – Universidade Sueca de Ciências Agrárias, Uppsala, Suécia
10:40 **Viroses e nosemose das abelhas dos Açores identificadas no projeto BeeHappy – Ana Rita Lopes** - CIMO, Instituto Politécnico de Bragança
10:55 **Plano de Vigilância e Controlo da Varroa. Medidas para assegurar o atual estatuto sanitário da Região Autónoma dos Açores - Paula Vieira** – Chefe da Divisão de Saúde Animal e Higiene Pública Veterinária

11:10 **DEBATE**

11:30 **INTERVALO – (COFFE BREAK)**

PAINEL 2 – VALORIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS APICOLAS
Moderador: Paulo Rocha – Presidente da FRUTER

11:45 **Avaliação da origem botânica do mel dos Açores no âmbito do projeto BeeHappy: análise molecular vs. análise polínica – Isabel Mafra** - REQUIMTE-LAQV Universidade do Porto - Faculdade de Farmácia
12:00 **Ferramentas moleculares desenvolvidas no projeto Autent+ para a autenticação entomológica do mel – Joana Amaral** - CIMO, Instituto Politécnico de Bragança

13:00 **ALMOÇO LIVRE**

PAINEL 3 – A GENÉTICA DE AGORA E PARA O FUTURO
Moderador: Luis Estrela – Diretor do Serviço de Desenvolvimento Agrário de São Miguel

14:30 **BeeHappy: composição genética das abelhas dos Açores e sua relação com a cor – Dora Henriques** - CIMO, Instituto Politécnico de Bragança
14:50 **BeeHappy: aplicação do software DeepWings às asas das abelhas dos Açores – Carlos Yadró Garcia** - CIMO, Instituto Politécnico de Bragança
15:10 **Projeto Beehappy: conclusões – Maria Alice Pinto** - CIMO, Instituto Politécnico de Bragança

15:40 **DEBATE**

16:00 **INTERVALO – (COFFE BREAK)**

PAINEL 4 – MESA REDONDA

16:30 **PERSPETIVAS DE FUTURO PARA O SETOR APÍCOLA AÇORIANO**
Moderador: Pedro Hintze Ribeiro – Diretor Regional da Agricultura
Alfredo Martins – Presidente da CASERMEL
José António Teves – Presidente da APIMAR
Manuel Gonçalves – Presidente da FNAP
Manuel Élio da Costa – Presidente da Associação de Apicultores da Madeira e Porto Santo

18:00 **CONCLUSÃO E ENCERRAMENTO**

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
info.sdasm@azores.gov.pt ou 296 204 300

GOVERNO DOS AÇORES · ipb INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA · CIMO Centro de Investigação de Montanha

AÇORES

20 22

FÓRUM DE APICULTURA

PARQUE DE EXPOSIÇÕES DE SÃO MIGUEL

ENTRADA LIVRE

PROGRAMA

DOMINGO, 27 DE MARÇO

9:30 **ABERTURA**

10:00 **WORKSHOP 1 – Alimentação para as abelhas**
Palestrante – **José António Teves** – Presidente da APIMAR

10:45 **WORKSHOP 2 – Showcooking – Mel vs Canapés**
Palestrante – **Chef Sónia Melo** - Blogger, Workshops, Showcookings, Private Chef em eventos privados e públicos. Tem também uma rubrica culinária "Cozinha em Casa" na RTP Açores e no jornal Atlântico Expresso

11:30 **WORKSHOP 3 – Showcooking – O Mel e a Harmonização na Culinária Açoriana**
Palestrante - **António Cavaco** - Confrade Mor dos Gastrónomos dos Açores

12:30 **WORKSHOP 4 – Showcooking – A inclusão do Mel na Carne dos Açores**
Palestrante – **Chef Manuel Silva** - Chef no Restaurante da Associação Agrícola de São Miguel

14:30 **ESPAÇO INFANTIL**
Insufláveis
Pinturas faciais

15:30 **WORKSHOP 5 – Showcooking – O Mel e o Delicioso Mundo das Sobremesas**
Palestrante – **Sandra Cardoso** - Formadora n Escola Profissional de Ribeira Grande. Promotora do projeto Os Bolos da Sandra. Realiza Workshops, Showcookings.

16:30 **WORKSHOP 6 – Mel e os Cocktails**
Palestrante – **Acácio Oliveira** - Licenciatura em Turismo na Universidade dos Açores. Chefe de Sala no Grand Hotel Açores Atlântico.

Exposição de atividades e feira apícola com presença dos expositores:
Açoresmel; Agromariensecoop; Apiários Melo e Sousa, Lda; Apimar; Biazórica; Casermel; Emanuel Casado; Frutercoop; Lima e Quental, Lda.

Degustação de vários tipos de Mel dos Açores
Exposição de plantas melíferas
Oferta de um frasco de mel de 37g às crianças

18:30 **ENCERRAMENTO DO FORÚM**

PARA MAIS INFORMAÇÕES:
info.sdasm@azores.gov.pt ou 296 204 300

GOVERNO DOS AÇORES · ipb INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA · CIMO Centro de Investigação de Montanha