

VIII Simpósio Nacional de OLIVICULTURA

7 a 9
Junho de 2018
SANTARÉM



PROGRAMA

Organização



Apoio





PROGRAMA

Auditório CNEMA

QUINTA-FEIRA, 7 DE JUNHO

- 8.00-9.00h **Entrega de documentação**
Colocação de painéis
- 9.00-10.00h **Sessão de Abertura simultânea com o World Olive Oil Summit**

Embaixador World Olive Oil Summit, José Gouveia
Presidente da Confederação de Agricultores de Portugal, Eduardo Oliveira e Sousa
Presidente da Associação Portuguesa de Horticultura, José Alberto Pereira
- 10.00-11.30h Sessão I – Sessão WORLD OLIVE OIL SUMMIT**

Moderadores:
- 10.00-10.30h Perspectivas no comércio mundial de azeite
Abdellatif Ghedira, Conselho Oleícola Internacional
- 10.30-11.00h *Xylella fastidiosa.*
Maria Saponari, Instituto per la Protezione Sostenibile delle Piante
- 11.00-11.30h Património Olivícola – Factor de Valorização no Mercado Global
Diana Frescobaldi, Consorzio Laudemio – Società per la Valorizzazione dell'Olivicoltura di Pregio Toscana
- 11.30-12.45h Sessão II – PROTEÇÃO DA OLIVEIRA**

Moderadores: *Sónia Santos & Alberto Fereres*
- 11.30-11.45h A gafa da oliveira é causada por diversos fungos do género *Colletotrichum* que diferem na sua frequência, distribuição geográfica, virulência e preferência pelo hospedeiro.
Pedro Talhinhos, Andreia Loureiro & Helena Oliveira
- 11.45-12.00h Será que a comunidade fúngica endofítica da azeitona pode contribuir para as diferenças de suscetibilidade das cultivares à gafa da oliveira?
Fátima Martins, Paula Baptista & José Alberto Pereira
- 12.00-12.15h Suplementação em cálcio: uma ajuda promissora na prevenção da gafa da azeitona.
Luís Caeiro, Patrick Materatski, Joana Vestia, Ana Elisa Rato, Teresa Carvalho,



- Carla Varanda, Doroteia Campos, Fernando Rei & Maria do Rosário Félix*
- 12.15-12.30h Os vetores potenciais de *Xylella fastidiosa* no olival alentejano e o papel da artropodofauna auxiliar na sua limitação natural
- Ana Carina Neto, Luís Gomes, Maria Teresa Rebelo & Fernando Trindade Rei*
- 12.30-12.45h Preferência de ninfas de *Philaenus spumarius*, potencial vetor de *Xylella fastidiosa*, pelas espécies do coberto vegetal em olivais em Trás-os-Montes.
- Maria Villa, Carlos Reis, Paula Baptista & José Alberto Pereira*
- 12.45-13.00h Avaliação da eficácia de meios de luta biotécnicos e químicos no combate à mosca-da-azeitona, *Bactrocera oleae* Rossi.
- Vanessa Martins, Rosalina Marrão & Albino Bento*
- 12.45-14.00h Pausa para Almoço**
- 14.00-16.00h Sessão III – SISTEMAS E TÉCNICAS CULTURAIS I**
- Moderadores: Mariana Mota & Pedro Jordão
- 14.00-14.30h **Plenária** – Oliveira, a antiga arte de não morrer de fome nem de sede: estudos no baixo Alentejo
- Isabel Ferreira*
- 14.30-14.45h Relevância da transpiração noturna da oliveira sob diferentes regimes hídricos
- Cátia Brito, Lia Dinis, Helena Ferreira, José Moutinho-Pereira & Carlos M. Correia*
- 14.45-15.00h Uso eficiente da água em olivicultura: um caso de estudo num olival sob rega deficitária controlada.
- Mário Mendes, Pedro Oliveira e Silva, Sofia Ramôa & Isabel Baer*
- 15.00-15.15h Impacto da aplicação foliar de caulino na produção do olival sob rega deficitária e na qualidade da azeitona e do azeite.
- Alexandre Gonçalves, Ermelinda Silva, Sandra Martins, Cátia Brito, Luís Pinto, Luís Rocha, Ivo Pavia, Ana Luzio, Lia Dinis, Carlos Gomes, Fernando Nunes, M. Ângelo Rodrigues, José Moutinho-Pereira & Carlos M. Correia*
- 15.15-15.30h Dinâmica do boro na planta após aplicação ao solo e por via foliar.
- M. Ângelo Rodrigues, Isabel Q. Ferreira, José Moutinho-Pereira, Carlos M. Correia & Margarida Arrobas*
- 15.30-15.45h Estado nutricional em fósforo do olival transmontano avaliado por análises de terras e foliares.
- Margarida Arrobas, Isabel Q. Ferreira & M. Ângelo Rodrigues*
- 15.45-16.00h Influência do estado hídrico da folha na resposta da condutância estomática à humidade do ar na Cv. “Cobrançosa” em Trás-os-Montes.
- Anabela A. Fernandes-Silva, López-Bernal, Timóteo C. Ferreira & Francisco J. Villalobos*
- 16.00-16.45h Pausa para café**



16.00-16.45h *Sessão de Painéis*

16.45-19.00h **Mesa Redonda – Soluções das empresas para a competitividade do sector**

Moderador: *Francisco Pavão*

TodoLivo

Magos Irrigation Systems

Fitolivos

Bayer

Syngenta

João Rosado, O Amor é Cego

João Domingues, Fio da Beira

20.00h *Jantar do Simpósio*

SEXTA-FEIRA, 8 DE JUNHO

9.30-10.15h **Sessão simultânea com o World Olive Oil Summit**
Presidente da Confederação de Agricultores de Portugal, Eduardo Oliveira e Sousa
Presidente da República Portuguesa, Marcelo Rebelo de Sousa

10.15-11.15h **Sessão de Painéis**
Pausa para café

11.15-12.30h **Sessão IV – SISTEMAS E TÉCNICAS CULTURAIS II**

Moderadores: *Rocío Arias Calderón & Francisco Mondragão-Rodrigues*

11.15-11.45h ***Plenária*** – Avaliação de soluções de poda em olival superintensivo da variedade Arbequina
António B. Dias, Catarina Parente, Alberto Gonzalez, Anacleto Pinheiro & José O. Peça

11.45-12.00h Arquitetura da árvore de cultivares de oliveira (*Olea europaea* L.) tradicionais portuguesas
Carla Inês, Sara Calado, Ana Isabel Cordeiro & António M. Cordeiro

12.00-12.15h Utilização de caixas de recolha de panos na colheita de azeitona com vibrador



de tronco.

José Oliveira Peça, António Bento Dias, Anacleto Cipriano Pinheiro, José Maria Falcão & José Manuel Reis

12.15-12.30h Máquina de Colheita em Contínuo de Azeitona (MCCA). Avaliação de 2 passagens consecutivas no mesmo olival

António Bento Dias, José Oliveira Peça, Anacleto Cipriano Pinheiro & José Maria Falcão

Nota: O programa da manhã poderá sofrer alteração de acordo com a agenda do Senhor Presidente da República Portuguesa

12.30-14.00h Pausa para Almoço

14.00-17.30h Sessão V – TECNOLOGIA, QUALIDADE, ECONOMIA E INOVAÇÃO

Moderadores: *Susana Casal & Daniel Martín-Vertedor*

14.00-14.30h **Plenária** – Técnicas de quimiometria aplicadas à extracção e caracterização de azeites.

Suzana Ferreira-Dias & Fátima Peres

14.30-14.45h Caracterização do perfil fenólico de azeites monovarietais de variedades de oliveira portuguesa.

Miguel Ferro, António Cordeiro, M^ª Teresa Carvalho, Fernanda Quintans, Adelino Batista, Rosa Figueiredo, Carla Inês, Augusto Peixe & Fátima Duarte

14.45-15.00h Compostos com potencial anti-inflamatório em azeites monovarietais da região de Trás-os-Montes

Luís Miguel Rodríguez-Alcalá, Inês Correia, Lígia Pimentel, José Alberto Pereira, Ana Maria Gomes & Manuela Pintado

15.00-15.15h Perfil sensorial de variedades minoritárias de Trás-os-Montes.

Nuno Rodrigues, Susana Casal, António M. Peres, Paula Baptista, Albino Bento & José Alberto Pereira

15.15-15.30h Azeites Virgens de Agricultura Biológica na Região de Idanha-a-Nova

Tânia Andrade, Conceição Vitorino, Cecília Gouveia, Ofélia Anjos & Fátima Peres

15.30-15.45h Efeito do Armazenamento em Azeites virgens enriquecidos com óleos essenciais

Fátima Peres, Cecília Gouveia, Conceição Vitorino & Ofélia Anjos

15.45-16.00h Nova abordagem para a deteção de pesticidas em azeite: a tecnologia de impressão molecular.

Nuno Martins, Elisabete P. Carreiro, Anthony J. Burke, Ana Maria Costa Freitas, Maria João Cabrita & Raquel Garcia

16.00-16.30h Pausa para café



- 16.30-16.45h Reduction of acrylamide content in Californian style black olives
Francisco Pérez-Navado, Manuel Cabrera-Bañegil, Manuel Acevedo, Ignacio Bravo, Jonathan Delgado-Adámez & Daniel Martín-Vertedor
- 16.45-17.00h Desenhar novos hábitos alimentares e avaliar a colaboração do design
Filipa Pias
- 17.00-17.15h A análise estratégica como via de melhoria de competitividade: O Caso do Setor do Azeite em Portugal
Catarina Alves, Teresa Felgueira & Teresa Paiva
- 17.15-17.30h Olivicultura brasileira, uma inspiração do desenvolvimento regional português: estudo de caso Santarém/PT e Caçapava do Sul/BR
Josiane Sanches
- 17.30-18.00h **Sessão de Encerramento em simultâneo com o World Olive Oil Summit**
Secretário-Geral da Confederação de Agricultores de Portugal
Presidente da Associação Portuguesa de Horticultura
Presidente do Centro de estudos e Promoção do Azeite do Alentejo

SÁBADO, 9 DE JUNHO

- 8.30-12.30h Visita Técnica**
Visita à Quinta da Silva em Vale de Figueira e à Quinta das Chantas em Alcanhoes, Santarém.
- 12.30-14.00h Almoço**



PAINÉIS

Sessão I – ECOFISIOLOGIA, RECURSOS NATURAIS E MELHORAMENTO

1. Embriogénese somática e organogénese na variedade de oliveira ‘Galega vulgar’
Rita Pires, Augusto Ribeiro, Hélia Cardoso, Virgínia Sobral & Augusto Peixe
2. Enraizamento adventício em oliveira - uma resposta morfológica induzida por fatores de stress
Hélia Cardoso, Isabel Velada, Amaia Nogaes, Virgínia Sobral & Augusto Peixe
3. Establecimiento de áreas de alto valor paisajístico en olivar de ribera
Inmaculada Marqués-Pérez, Isabel López-Cortés & Domingo M. Salazar
4. Seguimiento de los cultivares y acebuches de olivo a lo largo de las cuencas fluviales del Este de la Península Ibérica
Isabel López-Cortés & Domingo M. Salazar
5. Avaliação das variedades de oliveira mais representativas da região Alentejo ao nível da época de floração e respetiva viabilidade de pólen.
Ana Isabel Cordeiro, Elsa Lopes, Francisco Mondragão-Rodrigues, Julio Salguero & Maria Vitória Alarcón
6. Avaliação do rendimento em azeite obtido de seis variedades tradicionais portuguesas na campanha de 2017
Graça Pacheco de Carvalho, Elsa Lopes, Francisco Mondragão-Rodrigues, Luís Alcino Conceição, Augusto Peixe, Monica Madrigal Martínez, Manuel A. Martínez-Cañas & Jacinto Sánchez Casas
7. Caracterização das fases de frutificação: do gomo floral ao início da maturação
António M. Cordeiro, M. C. Gómez-Jiménez, Augusto Peixe & Carla Inês

Sessão II – PROTEÇÃO DA OLIVEIRA

8. Alternariose – Uma nova doença a considerar no olival.
Teresa Carvalho, Patrick Materatski, Carla Varand, Rocio Arias-Caderón Doroteia Campos, Fernando Rei & Maria do Rosário Felix
9. Aspetos epidemiológicos da gafa da oliveira e diversidade dos agentes causais no estado de Minas Gerais
Fátima Martins, José Alberto Pereira, Nuno Rodrigues & Paula Baptista
10. The effect of olive knot disease in bacterial communities associated to olive phyllosphere
Diogo Mina, José Alberto Pereira, Teresa Lino-Neto & Paula Baptista



11. Evaluation of the biocontrol potential of an antagonist against olive knot disease in olive trees (*Olea europaea* L.)
Diogo Mina, José Alberto Pereira, Teresa Lino-Neto & Paula Baptista
12. Vírus na oliveira: qPCR, uma nova ferramenta para a sua deteção
M. Doroteia Campos, Carla Varanda, Patrick Materatski, Augusto Peixe & Maria do Rosário Félix
13. Incidência de olho-de-pavão e mosca-da-azeitona em função da fertilização azotada
M. Eugénia Gouveia, Valentim Coelho, Albino Bento, Margarida Arrobas, M. Ângelo Rodrigues
14. Avaliação da fenologia de diferentes cultivares de oliveira em Elvas e a sua relação com a qualidade da flor e vingamento e a suscetibilidade às principais pragas e doenças
Marta Segundo, António Cordeiro, Teresa Carvalho & Mariana Mota
15. Avaliação do potencial antimicrobiano de endófitos de oliveira para uso como agentes de controlo biológico de *Xylella fastidiosa*
Ana Rita Varela, Camila Fernandes, Teresa Barradas, António Cordeiro, Regina Menino, Amélia Castelo Branco, Luís Duarte, Paula Sá-Pereira
16. Relação entre a infeção por *Xylella fastidiosa* e o estado nutricional de plantas hospedeiras
M.R. Menino, M.A. Castelo-Branco e P. Sá-Pereira
17. Characterization of the endophytic fungal communities associated to *Coleostephus myconis*: looking for potential repellent/attractant compounds towards *Philaenus spumarius*
Cristina Cameirão, Gisela Fernandes, Fátima Martins, José Alberto Pereira, & Paula Baptista
18. Potencial ação dos fatores de limitação natural sobre posturas de *Philaenus spumarius* L. (1758), vetor da Síndrome do Declínio Rápido da Oliveira
Carlos Reis, Maria Villa, Paula Baptista, José Alberto Pereira
19. A cochonilha negra, *Saissetia oleae*, como alimento para larvas e adultos de *Chrysoperla carnea* s.l.
Abdelkader Meni Mahzoum, María Villa, Jacinto Benhadi-Marín, José Alberto Pereira
20. Avaliação do impacto de meios de luta biotécnicos e químico usados contra a mosca-da-azeitona, *Bactrocera oleae* Rossi, na entomofauna
Vanessa Martins, Rosalina Marrão & Albino Bento
21. Captura em massa de *Bactrocera oleae* no sul de Portugal
Maria Albertina Gonçalves & José Gonçalves
22. Survival of *Psytalia concolor*: Do flowers make the difference?
Lara A. Pinheiro, José Alberto Pereira, Pilar Medina & Sónia A.P. Santos
23. Plantas espontâneas em floração como recurso alimentar para adultos de *Chrysoperla carnea* s.l. no agroecossistema olival
María Villa, Iana Somavilla, Sónia A.P. Santos, José António López-Sáez & José Alberto Pereira
24. Abundância e diversidade de formigas na copa da oliveira em olivais de Trás-os-Montes
Carlos Reis, Maria Villa, Isabel Rodrigues, Francisca Ruano, José Alberto Pereira



Sessão III – SISTEMAS E TÉCNICAS CULTURAIS

25. Resposta de oliveiras jovens à aplicação de macro e micronutrientes
Cristina Sempiterno, Rui Fernandes, Paula Scotti, José Semedo, Luisa Peixoto, Isabel Pais, Mário Santos & M. Encarnação Marcelo
26. Influência da idade das folhas de oliveira na sua composição mineral ao longo do ciclo
Pedro Jordão, M. Encarnação Marcelo & Fátima Calouro
27. Estado nutricional em potássio do olival transmontano avaliado por análises de terras e foliares
M. Ângelo Rodrigues, Isabel Q. Ferreira, Margarida Arrobas
28. Resposta da oliveira à aplicação de azoto avaliada em ensaios de campo e em vasos
M. Ângelo Rodrigues, Isabel Q. Ferreira, José Moutinho-Pereira, Carlos M. Correia, Margarida Arrobas
29. Estado nutricional em fósforo do olival transmontano avaliado por análises de terras e foliares
Margarida Arrobas, Isabel Q. Ferreira, M. Ângelo Rodrigues
30. Efeito de resíduos orgânicos e biochar no desenvolvimento inicial da oliveira
Taís G. Garmus, M. Ângelo Rodrigues, Margarida Arrobas, Alexandre Gonçalves, Vagner Grade, Ermelinda Silva, Luís Rocha, Luís Pinto, Cátia Brito, Sandra Martins, Thiago O. Vargas & Carlos Correia
31. Respostas fisiológicas da oliveira e da composição química da azeitona à aplicação de boro
Ermelinda Silva, Alexandre Gonçalves, Sandra Martins, Cátia Brito, Luís Pinto, Luís Rocha, Ivo Pavia, Ana Luzio, Lia Dinis, Carlos Gomes, Margarida Arrobas, Fernando Nunes, José Moutinho-Pereira, M. Ângelo Rodrigues & Carlos M. Correia
32. Fertilização com fósforo, boro e potássio afeta os teores de glomalina no solo em olival de sequeiro
Carlos M. Correia, Fabrício Macedo, António Freire, José Moutinho-Pereira, Margarida Arrobas, Alexandre Gonçalves & M. Ângelo Rodrigues
33. Adecuación de aportes de fertilización complementaria en cultivos en sistema intensivo con riego deficitario controlado
Gilberto Hernández-Hernández, Isabel López-Cortés & Domingo M. Salazar
34. Decréscimo da evapotranspiração em olival em resposta a stress hídrico: avaliação de parâmetros de um modelo simples
Sónia Lourenço & Maria Isabel Ferreira
35. A utilização do modelo SIMDualKc para prever as necessidades hídricas e otimizar o rendimento em azeite num olival de 'Arbequina' em sebe no Alentejo
Mariana Mota, Hanaa Darouich, Francisco Alves, Gonçalo Rodrigues, Ana H. Alegre, Paula Vasconcelos & Teresa A. Paço
36. Efeito do défice hídrico na acumulação de gordura em azeitonas da Cv. Cobrançosa
Marília Silva, Anabela A. Fernandes-Silva



37. Efeito de défice hídrico e temperatura elevada no perfil polifenólico da azeitona de variedades Portuguesas de oliveira
Maria Celeste Dias, Diana C. G. A. Pinto, Conceição Santos & Artur M. S. Silva
38. Perfil em ácidos gordos de azeitonas da Cv. Cobrançosa sujeitas a défice hídrico extremo
Márcia Araújo, Diana C.G.A. Pinto, Artur M.S. Silva, Conceição Santos, José Alberto Pereira & Maria Celeste Dias
39. Acréscimo da acumulação de gordura e a data ótima de colheita
Carla Inês, Fernanda Quintans, Rocío Arias-Calderón, Augusto Peixe & António M. Cordeiro
40. Desenvolvimento de uma ferramenta para estimativa da produção de azeitona em olival em sebe
Filipe Soveral Santos, António Cordeiro, José Silvestre, Rocio Arias-Calderón
41. Caracterização morfológica de frutos e endocarpos de quatro variedades de oliveira minoritárias de Trás-os-Montes
Adaelson Firmino, Nuno Rodrigues, Paula Baptista & José Alberto Pereira
42. Momento ótimo de maturação para a colheita de cinco variedades de oliveira da região do Alentejo
Elsa Lopes, Graça Pacheco de Carvalho, Francisco Mondragão-Rodrigues, Luís Alcino Conceição Augusto Peixe, Monica Madrigal Martínez, Manuel A. Martínez-Cañas & Jacinto Sánchez Casas -
43. Custos de produção de três variedades de oliveira portuguesas no Norte Alentejano
Maria da Conceição Ferreira, Francisco Mondragão-Rodrigues, Elsa Lopes, Graça Pacheco de Carvalho, Luís Alcino Conceição, Augusto Peixe, António Brito & Paula Ricardo

Sessão IV – TECNOLOGIA, QUALIDADE

44. Chromatographic separation of phenolic compounds from extra virgin olive oil
Miguel Ferro, Sónia Santos; Armando Silvestre & Fátima Duarte
45. Portuguese Olive Oil - establishment of a method for varieties identification and quantification
Andreia Dias, Hélia Cardoso, Tânia Nobre, Isabel Velada & Maria João Cabrita
46. Análise e Discriminação de Azeites Portugueses por Ressonância Magnética Nuclear
Arona Pires, Raquel Garcia, Anthony J. Burke, Maria João Cabrita
47. Caracterização de Azeites Virgens da Região Beiras e Serra da Estrela
Cecília Gouveia, Ofélia Anjos, Catarina Lourenço & Fátima Peres
48. Caracterização volátil de azeites virgem extra monovarietais produzidos em diferentes regiões do Alentejo
Nuno Martins, Raquel Garcia, Marco Gomes da Silva & Maria João Cabrita
49. Composição fenólica de azeites de seis variedades tradicionais de Trás-os-Montes
Nuno Rodrigues, Susana Casal, Teresa Pinho, António M. Peres, Paula Baptista, Albino Bento & José Alberto Pereira



50. Aplicação da Espectroscopia de Infravermelho Próximo (NIR) a Azeites Virgem Extra do Alentejo
Jelena Milinovic, Raquel Garcia, Ana Elisa Rato, Maria João Cabrita
51. Análise geoestatística multivariada de carbono e hidrogénio em azeites virgem extra das regiões do Alentejo e Trás-os-Montes
Nicasio T. Jiménez-Morillo, Vera Palma, Cristina Dias, Raquel Garcia, Maria João Cabrita
52. Alterações dos parâmetros físico-químicos e sensoriais de azeite virgem extra durante o uso doméstico simulado ao longo de um mês
Nuno Rodrigues, Leticia Oliveira, Lorena Mendanha, Mohamed Sebti, Luís G. Dias, Souheib Queslati, Ana C.A. Veloso, José A. Pereira & António M. Peres
53. Evolução das características físico-químicas e sensoriais de azeites aromatizados com manjeriço e orégãos
Marta Bobiano, Marta Madureira, Nuno Rodrigues, António M. Peres & José Alberto Pereira
54. O uso de óleos essenciais na aromatização de azeites da cv. Arbequina
Marta Bobiano, Marta Madureira, Nuno Rodrigues, António M. Peres & José Alberto Pereira
55. Influência dos Aromas na Qualidade do Azeite Virgem
M.H. Chéu Guedes-Vaz, N. Ramos Martos, R. Pacheco-Reyes
56. Análise comparativa de acidez em ácido oleico e perfil de ácidos graxos de azeites produzidos no Brasil, Argentina e Espanha
Thiago Della Nina Idalgo
57. Utilización de la fluorescencia intrínseca de las aceitunas Ascolana Tenera en combinación con quimiometría para la monitorización del proceso de elaboración
Manuel Cabrera-Bañegil, Daniel Martín-Vertedor, Enrico Maria Lodolini & Isabel Durán-Merás
58. Contributo para a caracterização de azeitona de mesa de fermentação natural de Trás-os-Montes das cvs Negrinha de Freixo e Cobrançosa
Nuno Rodrigues, Ana Cristina Ramos, Stéphanie Dischler, Armando Ferreira & José Alberto Pereira
59. Produção de Farinha de Polpa de Azeitona de Conserva “Negrinha de Freixo”
Rogério Antunes, Nuno Rodrigues, Cristiane Silva, Amanda B. Maciel, José Alberto Pereira & Elsa Ramalhosa
60. Caracterização físico-química de farinhas obtidas de polpa de azeitona desidratada por diferentes métodos.
Rogério Antunes, Nuno Rodrigues, Cristiane Silva, Amanda B. Maciel, José Alberto Pereira & Elsa Ramalhosa
61. Avaliação do valor atribuído pelos consumidores ao azeite de oliveiras centenárias
Paula Cabo, Nuno Rodrigues, José Alberto Pereira & Paula Baptista
62. Contributo para a caracterização do setor olivícola e oleícola do Brasil
Matheus Roman, Adaelson Firmino, Márcio Vasquez, Paula Cabo, Nuno Rodrigues & José Alberto Pereira

Patrocinador Platina



Patrocinador Ouro



Patrocinador Prata



Patrocinador Bronze

