

WORKSHOPS

Aprender com.....



entre outras. Líder do grupo do Pólen da International honey commission

Ofélia Anjos, Doutora em Engenharia dos Materiais pelo Instituto Superior Técnico, professora e investigadora na Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco, nas áreas da caracterização química e sensorial de vários produtos da colmeia, especialmente pólen, mel e aguardente de mel, através de técnicas de espectroscopia (FTIR, NIR e RAMAN),

...e com.....



Ilda Caldeira, Doutora em Engenharia Agro-Industrial pelo Instituto Superior de agronomia, investigadora no Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) - Dois Portos, na área da enologia, estudo do aroma, envelhecimento de aguar-dentes vnicas e análise sensorial de aguardentes e vinhos, através de técnicas de cromatografia gasosa.

Workshop 1 - Aguardentes de mel (22 de novembro de 2019)

No workshop técnico sobre Aguardentes de mel, irão ser abordados aspetos práticos como a determinação do grau Brix do mel e do mosto de mel para fermentar, determinação do teor alcoólico de destilados e a avaliação sensorial de frações de destilação e de aguardentes de mel. Em paralelo serão abordados aspetos teóricos relativos à fermentação, destilação e questões regulamentares, bem como resultados relativos a aguardentes de mel e outros destilados, obtidos em trabalhos realizados em parceria, entre e Escola Superior Agrária de Castelo Branco e o INIAV em Dois Portos.

Aprender com.....



colmeias conforme os princípios da apicultura Biodinâmica desde 2012.

Harald Hafner é apicultor profissional radicado em Mangualde/Visu desde 2006. Mestre Apícola (Beekeeping Master) da Escola Apícola de Warth na Áustria e formador reconhecido de apicultura desde 2011. Trabalha com as suas aproximadas 300

Workshop 2 - Introdução à Apicultura Biodinâmica (22 de novembro)

Iniciado pelas palestras de Rudolf Steiner, a apicultura biodinâmica desenvolveu nos últimos 100 anos uma série de práticas e filosofias no trabalho com as abelhas, que tratam de respeitar os ritmos naturais, as expressões e a natureza íntima do superorganismo colmeia. As abelhas são vistas como parte integrante da paisagem e das quintas onde atuam. As regulações estritas da certificação Demeter, mundialmente reconhecida, permitem dar uma mais valia aos produtos da colmeia, que satisfaz as mais elevadas exigências de clientes bem informados a procura de produtos de alta qualidade. Este workshop trata de dar uma pequena introdução a história, aos princípios, à prática e as regulamentações da apicultura biodinâmica e assim de apresentar uma possível alternativa a apicultura convencional, e aos seus desafios e problemas.

Aprender com.....



diversos trabalhos/projetos na área da apicultura. Membro da Comissão Internacional para o Mel, onde participa nos "Ring Tests" de Melissopalinoologia.

Paulo Russo Almeida, professor auxiliar da Universidade de Trás-os-Montes e Alto (UTAD), nas áreas da Fisiologia Animal e Apicultura. Engenheiro Zootécnico, Doutor em Ciência Animal, fundador e responsável técnico-científico do Laboratório Apícola - LabApisutad. Formador, investigador, autor e orientador em

...e com.....



impacto nas colónias e no Projeto DIVINA-diversificação e inovação na produção de apicultura.

Workshop 3 - Práticas de produção de pólen – Partilha de experiências do Projeto DivInA (22 de novembro de 2019)

Uma proposta de abordagem que parte do valor nutritivo do pólen e seu consumo, passando pelo conhecimento das plantas poliníferas (calendário de floração), fatores meteorológicos que favorecem a produção de pólen pelas plantas e fatores que estimulam as abelhas a recolher pólen, para terminar com a apresentação das técnicas de recolha, modelos de capta-pólen e processos de secagem e conservação do pólen. A partilha da experiência e dos resultados obtidos no projeto Divina virão enriquecer este workshop (Financiamento: PDR2020 – 1.0.1 – FEADER - 031737- DivInA)

ORGANIZAÇÃO



Federação Nacional dos Apicultores de Portugal



MUNICÍPIO DE VISEU



PARCEIRO



Aprender com.....



Miguel Vilas-Boas, Doutorado em Química, Professor de Química dos Produtos Naturais e Diretor da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança. Investigador do Centro de Investigação de Montanha, na área da tecnologia apícola, apicultura em modo de produção biológico e, muito em especial, na qualidade dos produtos apícolas. Líder do grupo própolis na Comissão Internacional do

Mel, Vice-presidente da comissão científica em qualidade e tecnologia da APIMONDIA, e representante Português na comissão da ISO para a normalização dos produtos apícolas.

...e com.....



Soraia Falcão, Doutorada em Química, Investigadora em Química, Investigadora no Centro de Investigação de Montanha do Instituto Politécnico de Bragança, na área da tecnologia apícola, em especial na qualidade e caracterização química dos diferentes produtos da colmeia e no estudo dos semioquímicos envolvidas na comunicação química entre abelhas.

Workshop 4 – Produção de Própolis (22 de novembro de 2019)

A produtividade da atividade apícola com vista ao aumento da sua rentabilidade e garantia de sustentabilidade, passa por explorar outros produtos que diminuam a dependência dos apicultores na produção de mel, focando-se em particular na produção de apitoxina, pão-de-abelha, pólen, própolis, produtos com elevado potencial no mercado, em particular no mercado internacional. Esta diversificação exige que sejam apurados tecnologicamente os procedimentos de produção conhecidos adaptando as novas metodologias nomeadamente, ao nível das ferramentas aplicadas, especificidades produtivas da abelha nativa, a *Apis mellifera iberiensis*, características da flora envolvente e das condições climáticas, as quais oscilam significativamente em Portugal dependendo da região. Neste Workshop abordaremos um conjunto de ferramentas e utensílios, bem como recomendações das condições técnicas mais adequadas para a maximização da produção de Própolis em Portugal.

Financiamento: PDR2020 – 1.0.1 – FEADER - 031737- DivInA

Aprender com.....



Carolina Oliveira, licenciada na área de turismo e hotelaria, especializou-se na área da cozinha, nutrição, qualidade alimentar e cozinha saudável. Com mais de 15 anos de experiência, colaborou em unidades hoteleiras e de restauração em Portugal, Espanha e França. Acumula com a função de formadora, a dinamização do Polo Gastronómico - Centro de Portugal, onde se desenvolvem experiências de animação Gastronómica.

Workshop 5 - Viagem pelo mel de Portugal... (24 de novembro de 2019)

A Chefe Carolina Salgado propõe um menu completo ideal para um jantar de amigos temático sobre o mel. Num tempo de 2h30 demonstrará a execução de entrada, prato de peixe, prato de carne e sobremesa com diferentes méis de Portugal. Inclui degustação dos pratos elaborados.

Workshop 6 - Licores de Portugal e o mel – Harmonização nos cocktails (24 de novembro de 2019)

A Chefe Carolina Salgado propõe uma harmonização do mel com diferentes bebidas alcoólicas de origem portuguesa executando 5 cocktails singulares com base em conhecidas receitas. Num tempo de 2h00 demonstrará a execução de 5 propostas que prometem surpreender os convidados à chegada e fechar os banquetes com simplicidade e requinte. Inclui degustação dos cocktails elaborados.



Quadro Resumo dos workshops - 2019

Workshop	Nome do Workshop	Formadores	Local	Data	Hora
Workshop 1	<i>Aguardentes de mel (22 de novembro de 2019)</i>	Ofélia Anjos Ilda Caldeira	IPDJ	22-11-2019	Workshop da manhã 9:30 – 12:30 Workshop da tarde 14:30 – 17:30
Workshop 2	<i>Introdução à Apicultura Biodinâmica</i>	Harald Hafner	IPDJ	22-11-2019	Workshop da manhã 9:30 – 12:30 Workshop da tarde 14:30 – 17:30
Workshop 3	<i>Práticas de produção de pólen – Partilha de experiências do Projeto DivInA</i>	Paulo Russo José Teixeira	IPDJ	22-11-2019	Workshop da manhã 9:30 – 12:30 Workshop da tarde 14:30 – 17:30
Workshop 4	<i>Produção de Própolis</i>	Miguel Vilas-Boas Soraia Falcão	IPDJ	22-11-2019	Workshop da manhã 9:30 – 12:30 Workshop da tarde 14:30 – 17:30
Workshop 5	<i>Viagem pelo mel de Portugal...</i>	Carolina Oliveira	Solar do Vinho do Dão	24-11-2019	Workshop da manhã 9:30 – 12:30
Workshop 6	<i>Licores de Portugal e o mel – Harmonização nos cocktails</i>	Carolina Oliveira	Solar do Vinho do Dão	24-11-2019	Workshop da tarde 14:30 – 17:30

Para esclarecimento de dúvidas ou mais informações, contacte a Associação dos Apicultores da Beira Alta - AABA (965651379, 964445953 ou forumapicola2019@gmail.com)

