

WEBINAR 2020

PROJETO

TOMATINOV

Inovação de Produto e de
Processo no Tomate de Estufa

AGENDA

9.50 H - RECEÇÃO DOS PARTICIPANTES

10.00 H - ABERTURA – ANTÓNIO AZEVEDO,
DIRETOR DA ESAS

10.10 H - APRESENTAÇÃO DO PROJETO - MARGARIDA
OLIVEIRA

- 1 PRODUÇÃO DE TOMATE EM ESTUFA TRADICIONAL - JOSÉ FIRMINO, OLHORTA
- 2 PRODUÇÃO HIDROPÓNICA – PAULO MARIA, HORTOMARIA
- 3 ECONOMIA CIRCULAR – JOSÉ GREGO, ESAS
- 4 QUALIDADE ALIMENTAR – IGOR DIAS, ESAS

11.00 H - Q&A

11.15 H - APRESENTAÇÃO DO SITE
([HTTPS://TOMATINOV.WORDPRESS.COM/](https://tomatinov.wordpress.com/)) –
RENATO GOUVEIA, AIHO
APRESENTAÇÃO DA PRODUÇÃO TÉCNICO-
CIENTÍFICA (F. TÉCNICAS; POSTERS E ARTIGOS)

11.30 H - ENCERRAMENTO – MARGARIDA OLIVEIRA, ESAS

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSestorO-uAT-rYig4AKsE2weCdwt02-DyM0QLpBL08NWSbGFg/viewform>



25 NOVEMBRO 2020
10:00H-11:30H



JOSÉ FIRMINO

Empresário agrícola
Olhorta
Membro do projeto



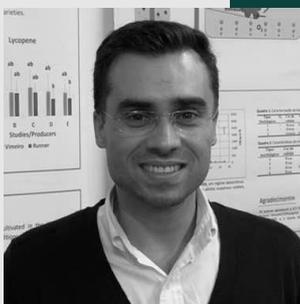
PAULO MARIA

Empresário agrícola
HortoMaria
Membro do projeto



JOSÉ GREGO

Prof. Horticultura
Escola Superior Agrária de
Santarém



IGOR DIAS

Prof. Tecnologia Alimentar
Escola Superior Agrária de
Santarém

Reforçar a **competitividade** e a **sustentabilidade** da fileira da horticultura protegida, através da melhoria da eficiência do uso da água, dos fertilizantes.