



Sexta

30
setembro

🕒 09h30



PROGRAMA PROVISÓRIO

📍 Instituto Politécnico de Beja - Escola Superior Agrária

🕒 09h30

AÇÃO FINAL DE DIVULGAÇÃO

“VALORIZAÇÃO DA FLORA AUTÓCTONE DO QUEIJO SERPA”

09:30	Receção aos participantes
10:00	A Abertura IPBeja / ESA
10:10	GO Serpaflora - Resultados finais <ul style="list-style-type: none">· Desenvolvimento do Projeto Teresa Santos, IPBeja· A flora autóctone do queijo Serpa Teresa Santos, IPBeja· A seleção de inóculos Helena Araújo-Rodrigues/Freni Tavarã, UCP· Utilização dos Inóculos à escala piloto e industrial Nuno Alvarenga, INIAV Maria de Guá, UNEX
10:45	Pausa para café
11:00	Mesa redonda - Prova comentada de queijos produzidos com os fermentos desenvolvidos no âmbito do projeto <ul style="list-style-type: none">· Moderação: Nuno Alvarenga, INIAV / Maria João Carvalho, IPBeja· Participantes: Representantes do setor produtivo Degustação de queijos produzidos no projeto
12:30	Almoço
14:00	Mesa redonda - Potencial da utilização de Inóculos autóctones <ul style="list-style-type: none">· Moderação: Olga Amaral / João Dias, IPBeja· Participantes:<ul style="list-style-type: none">· Pedro Louro, INIAV· Manuela Pintado, UCP· Miguel Ramirez· Ana Madeira, Alifarma· Zulmira Lopes, DGAV/DSAVRN· Maike Montanhini· Paulo Martins, Abiasa
15:00	Encerramento Manuela Pintado, UCP

Mais informações em: www.serpaflora.com

Projeto cofinanciado por:

