

# Programa do Fórum

23 de novembro de 2019

## 8.30 Receção e Registo

## 9.00 Sessão solene de abertura

## 9.30 PAINEL 1 – Sustentabilidade da atividade apícola

### 3 S das abelhas: sanidade, serviços do ecossistema e sustentabilidade

*António Mexia (ISA/UTL)*

**O serviço de polinização com abelhas em Pomares de Pêra, Maça e Cereja – Projeto POLIMAX – Rafael Carvalho - COTHN**

**O papel integrado do Programa Sanitário Apícola no combate à Varroose – Graça Mariano - DGAV**

**Mercados de futuro para os produtos apícolas – Projeto DIVINA - Miguel Vilas Boas - IPB**

## 11.00 Debate

## 11.30 Intervalo

## 11.45 PAINEL 2: Resultados finais dos projetos financiados no âmbito do Plano Apícola Nacional

**APISCBUS – A alimentação artificial para abelhas: rastreio da qualidade, digestibilidade e impacto nas colónias - Miguel Vilas Boas - IPB**

**SBEE – Smart Beekeeping - Luís Ferreira Gonzaga - IPCA**

**ARMA4VESPA – Armadilhas seletivas para a eliminação da vespa velutina – Miguel Cerqueira - INL**

## 12.30 Debate

## 13.00 Almoço livre

## 14.30 PAINEL 3 - Mercados e comercialização dos produtos da colmeia. Abordagens contemporâneas

### A apicultura como uma atividade turística

*Pedro Machado (Presidente do Turismo Centro Portugal)*

### Os mercados de proximidade e a economia do mel

*Alfredo Simões (ESTGV/IPV)*

### Apicultura: Uma abordagem integrada e inovadora –

*Rafael Muria (Mielmuria/Centro de Interpretación Apícola)*

### Apicultura e o desenvolvimento dos territórios. O exemplo de uma bioregião

*Dr. Salvatore Basile, Bioregião de Cilento*

### Farinha de zângão. O desafio de um novo alimento.

*Paula Correia (ESAV/IPV)*

### Utilização de própolis na conservação de fruta

*Margarida Gonçalves (DCTB/MEtRICs, FCT/UNL)*

## 16.15 Debate

## 16.45 Intervalo

## 17.00 – PAINEL 4 - Mesa Redonda – A PAC pós 2020 – Perspetivas para o setor apícola

## 17.45 Debate

## 18.00 Conclusões e encerramento

## 20.00 Jantar convívio

**Jantar Tradicional Beirão com Prova de Vinhos do Dão**