



# III SudOLIVA - Concurso Sul-Americano de Azeites de Oliva

## I Workshop Brasileiro de Olivicultura I Seminário de Olivicultura no Pampa



Local : COMPLEXO CULTURAL DO MUSEU DOM DIOGO DE SOUZA  
Rua Emílio Guilain, 2017-2061 - São Jorge, Bagé – RS

**27 a 28 de novembro**

Data	Horário	Tema	Palestrante	Local	
<b>27 de novembro</b>	8h30	Mini-curso 1: Avaliação sensorial de azeites	Dr. Ricardo Furtado - MAPA	IDEAU	
		Mini-curso 2: Manejo do Olival	Eng. Agron. Edson Dornelles e Eng. Agron Taylor Garcia – EMATER	IFSUL	
		Mini Curso 3: Carne Ovina harmonizada com Azeites do Pampa	Prof. Jose Alves Lagoa Junior Coordenador do Curso de Gastronomia URCAMP – Bagé/RS	URCAMP	
	13h30	Credenciamento			
	14h30	Abertura Oficial – Cerimonial			
	14h45	A economia e a cultura do Azeite para Portugal	Dr. Antonio Manoel Cordeiro, INIA V, Portugal		
	15h45	A Pirâmide Alimentar Mediterrânea Adaptada ao Pampa	MSc Cássia dos Reis Medeiros – Nutricionista e Professora do Curso de Nutrição URCAMP – Bagé/RS		
	16h45	Harmonização	MSc. Isabel Cristina K. Machado Professora da UFSCPA e Marcelo Scofano – Azeitológo		
	18h	Encerramento			
<b>28 de novembro</b>	8h30	Irrigação na Olivicultura	Eng Agron. Paulo Dias		
	9h30	O solo e a produtividade	Dr. Frederico Costa Beber Vieira Professor e Pesquisador UNIPAMPA		
	11h	Indicação Geográfica	Dra. Edna Ferronato – MAPA		
	13h30	Apresentação eixo temático 1	Indústria, tecnologia e Inovação		
	14h30	Apresentação eixo temático 2	Olivicultura e Meio Ambiente		
	16h	Apresentação eixo temático 3	Gastronomia, nutrição e saúde		
	17h	Encerramento			