




ESCOLA PROFISSIONAL ALTE

uma referência desde 1992
24
ANOS

INSCREVE-TE WWW.EPALTE.PT

CURSOS PROFISSIONAIS

-  Técnico de Comércio
-  Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar
-  Técnico de Turismo

CURSO VOCACIONAL SECUNDÁRIO

-  Técnico de Distribuição

CURSOS ENSINO E FORMAÇÃO - CEF

-  Empregado Comercial (1 ano)
-  Operador de Manutenção em Campos de Golfe - *Golf Keeper* (2 anos)

Transporte Gratuito



ESCOLA PROFISSIONAL ALTE

uma referência desde 1992
24
ANOS

A ESCOLA E A COMUNIDADE

o valor da **AMÊNDOA** no algarve

A cultura,
os produtos
e a comercialização.

24 de MAIO
9h00-13h00

auditório da escola
profissional

organização:



A ESCOLA E A COMUNIDADE

PROGRAMA DO SEMINÁRIO SUBORDINADO AO TEMA:

O Valor da amêndoa no Algarve.

A cultura, os produtos e a comercialização.

Entrega de documentação: 09h00 – 9h30

Sessão de Abertura – 09h30

EPA, CIPRL – Escola Profissional de Alte, CIPRL

CML – Câmara Municipal de Loulé

DRAPAlg – Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve

JFA – Junta de Freguesia de Alte



Sessão I	A cultura da amendoeira.	
10h00 – 11h00	Moderador: Aníbal Coelho (EPA-CIPRL)	
	Nome / Entidade	Tema da comunicação;
	Prof.ª Alcinda Neves UALg. Fac. de Eng.ª e Recursos Naturais	A cultura da amendoeira. <i>Distribuição geográfica da cultura.</i> <i>Valor nutricional da amêndoa e saúde.</i> <i>Características fisiológicas e sistema de frutificação e polinização.</i> <i>Variedades algarvias com interesse comercial.</i>
	Eng.º João Costa DRAPAlg – Dir. Reg. de Agricultura e P. do Algarve	Cuidados culturais para a amendoeira. <i>Novos pomares de amendoeiras. Aspetos a ter em conta na instalação e na condução dos novos pomares de amendoeiras.</i> <i>Novas variedades com interesse comercial e o material genético disponível.</i>
Espaço debate incluído subordinado às questões: <i>Será uma alternativa para o sequeiro tradicional algarvio? Haverá viabilidade à instalação de novos pomares nestas áreas!?</i>		

(*) - Intervalo para café – 11h00 // 11h15

Sessão II	A AMENDOEIRA. Tradição e/ou inovação: organização de produtores, utilizações, produtos e qualidade.	
11h15 – 12h15	Moderadora: Eng.ª Alexandra Pestana (EPA-CIPRL)	
	Nome / Entidade	Tema da comunicação;
	Eng.º José Filipe AGRUPA	O Agrupamento de produtores. AGRUPA <i>Apresentação do agrupamento de produtores de alfarroba e amêndoa.</i> <i>Comercialização da amêndoa do Algarve.</i> <i>As ajudas diretas à manutenção do pomar tradicional de sequeiro.</i>
	Alunos da Escola Profissional de Alte.	Produtos tradicionais da transformação do miolo da amêndoa. <i>Miolo de amêndoa e utilizações diversas.</i> <i>Trabalhos práticos desenvolvidos pelos alunos da Escola Profissional de Alte – Cândido Guerreiro</i>
	Eng.ª Ivone Inácio	Miolo de amêndoa e utilizações diversas. <i>Uma experiência de vida e empresarial enquanto transformadora / utilizadora.</i>
Dr. Pedro Baltar Diretor e Gestor de Projecto BBProject	Amendoalgarve <i>Case study para obtenção de financiamento (IEFP, PDR2020, PT2020) .</i>	
Espaço debate incluído subordinado às questões: <i>Atualmente, que mercados para a amêndoa, o miolo e os diversos produtos transformados? Como e onde comercializar?</i>		