



Curso de Iniciação à Prova de Azeites Virgens

16 DE NOVEMBRO DE 2019
09h30 - 17h00 · ANFITEATRO 8

PROGRAMA:

Obtenção, composição, qualidade e classificação de azeites virgens. Princípios de análise sensorial aplicados a azeites virgens.

Sensações aromáticas olfativas, diretas e retronasais, de atributos positivos e negativos (defeitos) dos azeites virgens. Identificação e distinção dos principais atributos positivos e negativos dos azeites virgens. Classificação dos azeites de acordo com a nota de prova.

FORMADORES:

José Alberto Pereira (ESA/IPB)

Nuno Rodrigues (ESA/IPB)

Susana Casal (FFUP)

DESTINATÁRIOS:

Estudantes de Tecnologias de Processamento Alimentar (MICF) e Controlo Sensorial (MCQ) ou outros com interesse na temática do azeite e da análise sensorial; produtores e distribuidores de azeite; público em geral com interesse nesta temática.

INSCRIÇÕES : <https://forms.gle/4mrHy3oMCQn1mdtK8>

VALOR DA INSCRIÇÃO:

Público em Geral - € 40

Estudantes/Funcionários UP - €20

Gratuito para estudantes de Tecnologias de Processamento Alimentar e Controlo Sensorial

ORGANIZAÇÃO: Susana Casal (REQUIMTE/FFUP)