Universidade Politécnica de Viseu

Universidade Politécnica de Viseu

Workshops | Palestras Temáticas | Outras Atividades

Ficha Técnica

WORKSHOP "IDENTIFICAÇÃO DE AROMAS E SABORES"		
LOCAL DE REALIZAÇÃO Assinale com um x e caso a atividade possa decorrer em qualquer local, assinale ambos		
NAS INSTALAÇÕES DA UO _X_		FEIRAS E/OU SESSÕES EM ESCOLAS, AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS _X_
DESCRIÇÃO	Com este workshop pretende-se que os participantes identifiquem diferentes aromas através do olfato e diferentes sabores elementares através do paladar. Este workshop será importante no futuro para trabalhos na área de análise sensorial como por exemplo: análise de produto, desenvolvimento de novos produtos, enologia.	
UNIDADE ORGÂNICA	Escola Superior Agrária de Viseu	
DINAMIZADORES	Fernando Gonçalves	
DESTINATÁRIOS	Estudantes do secundário	
NÚMERO MÍNIMO E MÁXIMO DE PARTICIPANTES	10-20	
TEMPO DE DURAÇÃO	45 minutos	
NECESSIDADES LOGÍSTICAS: ESPAÇO PARA REALIZAÇÃO, MATERIAL NECESSÁRIO	Para a sua realização vai ser necessária 2 mesas e copos de café (3 copos por participante).	