

Harmonização: tradição e inovação

Curso de formação livre (integrado no MCG – FCNAUP/ESHT-IPP)

Destinatários

Comunidade em geral com interesse nas ciências gastronómicas e da nutrição

Calendarização

3 de fevereiro das 14:00 às 18:00

Coordenação

Olívia Pinho - Professora Catedrática na FCNAUP

Duarte Torres - Professor Auxiliar da FCNAUP

Mónica Oliveira – Professora Adjunta na ESHT-IPP

Objetivos

Espera-se que no final do seminário, os participantes sejam capazes de:

- Reconhecer a importância da *Harmonização SABO*, harmonização de diferentes sabores de produtos tradicionais e enológicos, intimamente ligados.
- Identificar características e aromas específicos de produtos tradicionais: queijos, enchidos diferentes alimentos em conserva, produtos de panificação, doces de ovos.
- *Harmonizar* sabores entre vários tipos de produtos tradicionais e vinhos.

Conteúdos

1. Conceitos gerais de *Harmonização de sabores*
2. Componentes e perceção sensorial de produtos alimentares/vinho na *Harmonização*
3. Perceção e subjetividade da *Harmonização* na inovação e competitividade

Programa

(4 horas de contacto)

Produtos tradicionais e harmonização com vinhos

14:00-14:30 **Queijo de Cabra** - Inácio Carvalho Neto (ANCRAS)

14:30-15:00 **Alheira** | Rui Cepeda (Eurofumeiro)

15:00-15:30 **Cavala em conserva** | Carina Pereira (Comur)

15:30-16:00 **Ovos moles** | Maria João Santos (Maria da Apresentação da Cruz Herdeiros – Ovos Moles de Aveiro) e Patrícia Naia (APOMA)

16:00-16:30 **Conceito de Harmonização** | Bebiãna Monteiro (Docente na ESHT-IPP)

16:30-18:00 **Harmonização dos sabores com os participantes**

Certificado

A atribuição de frequência exige a participação num mínimo de 75% do total de horas de contacto. O certificado de frequência deverá ser solicitado no final do curso e está sujeito a um emolumento no valor de 5 euros (regulamento da Universidade do Porto).

Preço

18€ (desconto de 50% a estudantes, Alumni e funcionários da U.Porto e IPP). Acrescem 2 euros de seguro escolar (exceto para atuais estudantes da U.Porto).

Inscrições/informações

educacaocontinua@fcna.up.pt