

Promoção de recursos alimentares tradicionais: consumo e degustação de azeites

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	Capacitar para a promoção, utilização e consumo de azeite como forma de valorização de um recurso endógeno e saudável
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	15
N.º de horas	25
N.º de edições	3
Follow up	Gastronomia e desenvolvimento local
Conteúdos programáticos	Da azeitona ao azeite: Caracterização genérica da azeitona e das variedades. Processos de extração do azeite, inovação e sustentabilidade dos processos. Azeites DOP e sua caracterização. Técnicas de avaliação sensorial aplicadas ao azeite. O azeite na gastronomia. Trabalhos de demonstração do azeite como recurso gastronómico.
Corpo docente	2 Professores do PV (tecnologia de azeites, análise sensorial) 1 Técnico licenciado externo
Parceiros	Empresas do setor da olivicultura, restaurantes e hotéis.
Metodologias de aprendizagem	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios e práticas (presencial e online). Demonstração prática de tarefas através de diversas provas organolépticas e respetiva discussão e comentário.
Modalidade	i) híbrido (20 h distância, 5 h presencial)
Equipamentos necessários	Auditório, laboratório de análise sensorial e materiais de prova. Visita técnica nacional
Potencial de empregabilidade	100%