

**Instituto Politécnico 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\_

<b>DESCRIÇÃO</b>	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.
<b>UNIDADE ORGÂNICA</b>	Escola Superior Agrária de Viseu
<b>DINAMIZADORES</b>	Fernando Gonçalves
<b>DESTINATÁRIOS</b>	Estudantes do secundário
<b>NÚMERO MÍNIMO E MÁXIMO DE PARTICIPANTES</b>	10-20
<b>TEMPO DE DURAÇÃO</b>	45 minutos
<b>NECESSIDADES LOGÍSTICAS: ESPAÇO PARA REALIZAÇÃO, MATERIAL NECESSÁRIO</b>	Para a sua realização vai ser necessária 2 mesas e copos de café (3 copos por participante).