

CRONOGRAMA

20 e 28 de março e 11 abril, 2024

14 h – 1 ECTS

OBJETIVOS

Conhecer as características agronómicas do cardo;
Conhecer as características bioquímicas do cardo;
Conhecer o potencial de aplicação da biomassa em processos biotecnológicos;
Conhecer o procedimento de fabrico e análise de queijos produzidos com flor de cardo.

LOCAL DA FORMAÇÃO

Auditório Aula Magna do IPV

(20 março 15h – 19h)

Visita de campo - Escola Superior Agrária de Viseu (28 março – 9-12h)

Visita Laboratório - Escola Superior Agrária de Viseu (28 março – 14-17h)

Visita a queijaria Casa da Insua (11 abril 9-13h)

REQUISITOS MÍNIMOS

Não existem

REQUISITOS TÉCNICOS

Não existem

INSCRIÇÕES

Inscrição até ao dia 19 de março de 2024.

Limite de 50 inscrições (Nº de lugares no autocarro) para a visita à queijaria.

PROGRAMA

Características agronómicas e culturais do cardo
Características bioquímicas do cardo;
O potencial de aplicação da biomassa em processos biotecnológicos;
Procedimento de fabrico de queijo com flor de cardo.
Análise físico-química de queijo produzidos com flor de cardo.

FORMADORES

Paulo Barracosa C. Silva ESAV | IPV

Rui Coutinho ESAV | IPV

José Matias Casa da Insua

