

Ciclo **BACALHAU ... COM SABERES**®



1 – “Os (5) sentidos do bacalhau” | 28 Fev | 18h30 | Museu Marítimo de Ílhavo

Workshop

O bacalhau e os cinco sentidos. Demonstração da aplicação de métodos e técnicas de controlo estatístico às provas sensoriais. Degustação e prova do espumante Faina Maior.

Intervenientes: **Helena Alvelos** - professora no Departamento de Economia, Gestão, Engenharia Industrial e Turismo (UA) e **Duarte Eira** - *chef* do restaurante Salpoente, Aveiro.

2 – “Os segredos da demolha” | 28 Mar | 18h30 | Navio Museu de Santo André

Workshop

A demolha tradicional e os novos processos. Redução tempo de demolha, otimização de processos, poupança energética, etc...

Intervenientes: **Jorge Saraiva** - professor e diretor da licenciatura em Biotecnologia (UA) e **Guedes Vaz** - diretor industrial da empresa Rui Costa e Sousa & Irmão.

3 - “Secagem: do ar livre para o frio” | 9 Abr | 18h30 | Bacalhau do Barents

Workshop

Os novos processos, o frio, redução do tempo de seca, poupança energética, etc... Cura tradicional/cura amarela.

Intervenientes: **Fernando Neto** - professor do Departamento de Engenharia Mecânica (UA) e **António Ribau**, administrador da empresa Bacalhau do Barents.

Organização: **unave**  universidade de aveiro

Apoios:



Entrada gratuita, mas sujeita a inscrição

josecmaximino@ua.pt | tel.: 963 472 210

