



*O vinagre é obtido por dupla fermentação alcoólica e acética de líquido ou outras substâncias de origem agrícola (EN 13188:2000), possuindo cada tipo um "flavour" particular, pelos substratos e tecnologia usados, mas conservando o gosto "sui generis" ácido.*

LARANJEIRA, C.M.C (ALIMENTARIA&HOREXPO, Lisboa 2011)

### **ÁREA E ÂMBITO DO CURSO**

Vinagre e Produtos Vinagreiros. Origem e Conceitos; Legislação e Regulamentação; Sinopse da Tecnologia Geral, *Boa Prática* Vinagreira, Processos de Aromatização e de Picklagem. Produtos Vinagreiros na ESAS; Análise Química e Sensorial (parte prática).

### **OBJECTIVOS E DESTINATÁRIOS**

Visa a produção e divulgação de produtos vinagreiros desenvolvidos na ESAS, em eventos de que o IPS/ESAS seja promotor ou participante, em 2013.

É especialmente destinado a estudantes, ex-estudantes e profissionais ligados ao IPS que queiram iniciar a sua formação científica e tecnológica nesta área e pretendam participar no processo de produção e/ou em acções de divulgação dos produtos vinagreiros da ESAS, em 2013.

Tem como principais finalidades elucidar os participantes sobre as características dos produtos vinagreiros, sua tecnologia, *boa prática* vinagreira e outros aspectos fundamentais da ciência e tecnologia do vinagre, com enfoque para as técnicas de aromatização e picklagem desenvolvidas na ESAS. Tem ainda como finalidade dar competências, com recurso a demonstração prática (em laboratório), nas áreas da produção e da análise química e sensorial de *vinagres com adições* e de *pickles fresh pack*.

### **LOCAL DA FORMAÇÃO**

- **Parte Teórica: Anfiteatro 2** da Escola Superior Agrária de Santarém
- **Parte Prática: LQ1** - Laboratório de Química do DTABN, Escola Superior Agrária de Santarém

### **CALENDÁRIO**

- **Quarta-feira, 6 de Março de 2013, 14h-17h (parte teórica), 17h-20h (parte prática)**

### **FORMADORA**

**LARANJEIRA, Cristina M.C.**

**Professora Adjunta**

Perita da **AdI** – Agência de Inovação, área de I&DT: ciência e tecnologia do vinagre  
Investigadora da **UIIPS** - Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém  
Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos; área de I&D: tecnologia do vinagre

Departamento de Tecnologia Alimentar Biotecnologia e Nutrição

**Escola Superior Agrária de Santarém**

Instituto Politécnico de Santarém

Quinta do Galinheiro, São Pedro, Apartado 310, 2001-904 Santarém, Portugal