

DESCRIÇÃO DO CURSO

A técnica de produção de licores é fundamental para a extração de compostos fitoquímicos e nutricionais das plantas e dos frutos e óleos essenciais.

Durante o workshop os participantes irão aprender e produzir vários tipos de licores com vários tipos de álcool e a importância e uso apropriado de cada um.

OBJETIVOS

- » Conhecer o tipo de álcool necessário a cada extração e importância da qualidade do álcool.
- » Dominar as técnicas associadas à produção de cada licor, de plantas ou frutos.
- » Calcular o grau alcoólico de cada licor.

DESTINATÁRIOS

- » Público em geral interessado na área.

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

- » Materiais usados, passos fundamentais.
- » Diferentes tipos de Álcool e de maceração.
- » Confeção e conservação dos licores.

REGALIAS/PREÇO*

- » 50€
- » Desconto de 10% na 2ª inscrição
- » Realização da ação de formação condicionada ao nº mínimo de inscrições (10)

FORMADOR

Conceição Costa

Licenciada em Química Científica pela Universidade de Coimbra e Mestre em Ciências (Plantas aromáticas e medicinais). Técnica responsável pela formulação e desenvolvimento de cosméticos na NaturalConcepts.

DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO

Sessão de 4h

inclui Prática: Preparação das plantas e frutas para a produção do licores

Horários Disponíveis:

19h/23h: 15 e 19 /12/2014

LOCAL DE REALIZAÇÃO

TDados, Consultoria e Sistemas de Gestão, Lda

Praceta da Cegonha, nº 107 – 4470-269 Vermoim

Possibilidade de realização da formação noutros locais e horários desde que o número de inscrições permita a constituição de um grupo.

INFORMAÇÕES/INSCRIÇÕES



229 482 127



www.tdados.com



formacao@tdados.com



Praceta da Cegonha, nº 107

Vermoim

4470-269 Maia

OBSERVAÇÕES

À TDados reserva-se o direito de alterar o local de realização, cancelar ou adiar a ação de formação por razões alheias à sua vontade.