



10, 11 e 12 de Dezembro de 2012
18 horas à 21 horas

Faculdade de Nutrição (FANUT/UFG)
Rua 227 Qd. 68 s/nº
Setor Leste Universitário, Goiânia

Inscrições

03/12 a 08/12/2012

Investimento

Graduação: R\$ 80,00

Pós – Graduação: R\$ 110,00

Profissional: R\$ 140,00

Informações

(62) 9903 7781

(62) 8518 6167

(62) 8515 3028

(62) 8302 0383

Realização



Apoio



Curso de Extensão em Azeite de Oliva

Curso de Extensão em Azeite de e Oliva

Carga horária: 9 horas

- ✓ História e curiosidades do azeite; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Principais regiões produtoras e situação no Brasil; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Variedades de azeitonas utilizadas em azeite; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Como é produzido o azeite e quais os seus diferentes tipos; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Composição química: diferenciação dos outros óleos vegetais; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Normas e legislação brasileira de azeites; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Dieta Mediterrânea & Azeite: Benefícios na saúde e na beleza; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Como escolher: características a serem avaliadas; 10/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
- ✓ Degustação de azeites; 11/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição;
Laboratório de Dietética
- ✓ Harmonização de azeites com alimentos; 12/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição
Laboratório de Dietética
- ✓ Encerramento. 12/12 – Auditório da Faculdade de Nutrição



Perfil do Palestrante - Paulo Freitas

Degustador Profissional de Azeites,

formado pela ***“Associazione Mille Sensi”***,



Associazione
Mille Sensi

instituição italiana certificada pelo *Conselho Oleícola Internacional (COI)*.

- Engenheiro de alimentos (UNICAMP), pós-graduado em administração industrial (USP) e MBA Executivo (INSPER);
- Como executivo atuou com marcas líderes do mercado de azeites e organizou eventos e feiras de negócios (APAS, FISPAL Food Service e Boa Mesa) ;
- Atua como consultor técnico e de negócios para empresas de azeites;
- Colaborador de sites e blogs de gastronomia, tendo atuado como revisor técnico de livro sobre azeites (“Guia Ilustrado Zahar de Azeite “ da Editora Zahar, edição 2011);
- Participações em programas de TV abordando o tema azeite;
- Realiza palestras e degustações de azeite para executivos, empresários e proprietários de empresas e ministra palestras e cursos de azeite em feiras de negócios e para alunos de graduação e pós-graduação de escolas de Gastronomia e Nutrição;
- Realiza workshops de treinamento para empresas de varejo e atacado, abordando temas técnicos, mercadológicos e de legislação;
- Autor do blog *“Azeiteonline – Promovendo a cultura do Azeite”*.

Azeite
online

(www.azeiteonline.com.br)