SEMANA DA CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA 2026

Do Microscópio à Mesa Mediterrânica: Descobrir os Microrganismos e os Sabores dos Alimentos Fermentados

Modalidade	Presencial
Datas e horário	25 e 26 de novembro de 2026 | 10h00–12h30 (2h30 por sessão)
Tipo de evento	Workshop / atividade prática de divulgação científica

OBJETIVO

Dar a conhecer a relação entre a Dieta Mediterrânica, os alimentos fermentados e a microbiologia, demonstrando o papel dos microrganismos na transformação dos alimentos e na formação de características sensoriais, através de experiências de observação e exploração dos sentidos.

DESCRIÇÃO SUCINTA DA ATIVIDADE

Atividade interativa que aproxima a tradição alimentar mediterrânica da ciência. Os participantes irão explorar exemplos de alimentos fermentados, observar microrganismos ao microscópio e descobrir como a fermentação influencia a conservação, o sabor, o aroma e a textura dos alimentos. A sessão articula microbiologia, tecnologia alimentar e análise sensorial, promovendo a curiosidade científica e a compreensão dos processos de transformação alimentar.

PÚBLICO-ALVO PROPOSTO

Estudantes do 2.º e 3.º ciclos e do ensino secundário; estudantes universitários; professores; famílias e público geral.

EQUIPA ENVOLVIDA

Manuela Vida · Cláudia Correia · Ana Paula Maduro -I Cristina Antunes · Sandra Gomes · Nuno Alvarenga · Elsa M Gonçalves