

Programação:

Dia 28/09/2017 (8 às 17h)

- Apresentação teórica sobre aspectos nutricionais e tecnológicos da carne do peixe;
- Pré-abate (depuração, estresse e jejum);
- Fatores que afetam o sabor da carne: estresse e alimentação;
- Abate e processamento;
- Demonstração de filetagem;
- Conservação do peixe (salga, congelamento e armazenamento);
- Início da defumação.

Dia 29/09/2017 (8 às 17h)

- Receitas à base de peixe;
- Preparo dos pratos e degustação.