

Workshop de chá

Programa Teórico

- Características botânicas da planta do chá (*Camellia sinensis*).
- Cultivo e processamento pós-colheita (*folhas*).
- Tipos de chá (*preto/vermelho, verde, oolong/azul, branco, amarelo, pu-erh*).
- Chá aromatizado.
- Compostos químicos do chá e propriedades farmacológicas.
- Usos tradicionais.
- Terminologia.
- Produção mundial.
- História social do chá (*Ásia/Europa*).
- Acessórios para o chá (*cerâmica, porcelana, prata, etc.*).
- Onde adquirir chá.
- Bibliografia.

Programa Prático

- Métodos para a correcta preparação do chá.
- *Tea Tasting* - Cada chá será introduzido com uma explicação sobre a sua origem, manufactura e propriedades organolépticas.

Material (a apresentar aos formandos)

- Cerca de 200 slides organizados em PowerPoint.
- Fotografias estereoscópicas (final século XIX/início século XX).
- Colecção de diferentes tipos de chá.

Luís Manuel Mendonça de Carvalho

- Biólogo.
- Mestre (Fisiologia e Bioquímica de Plantas/Universidade de Lisboa).

- Doutor (Sistemática e Morfologia/Universidade de Coimbra).
- Especialização (Museus e Educação/ Universidade de Évora).
- *Tea Sommelier* - United Kingdom Tea Council.
- Fundador/Director do Museu Botânico de Beja.
- Professor Adjunto (Instituto Politécnico de Beja).
- *Visiting Scholar* (Universidade de Harvard).
- Investigador no Centro de Estudos de História e Filosofia da Ciência (Universidade de Évora).