



CURSOS DE CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS – INSCRIÇÕES

A Faculdade de Ciências e Tecnologia da UNL e o Instituto Superior de Agronomia da UL organizam um curso de Mestrado em Ciências Gastronómicas. O curso tem uma estrutura modular e estão abertas inscrições para os módulos do 2º Semestre de 2014/2015 a interessados que queiram frequentar tópicos isolados que constituem o programa global do curso. Serão passados diplomas de frequência de cada um dos módulos.

Estão abertas inscrições para os Módulos do 2º Semestre de 2014/2015:

CURSOS NA FCT/UNL

<http://www.fct.unl.pt>

Hidrocolóides na Alimentação

Responsável: Paulina Mata

Data: 5, 6, 12, 13, 17, 18 e 19 de Março de 2015 (9h às 13h00) (7 sessões)

Hidrocolóides – características gerais e estudo de algumas classes de hidrocolóides (agar, carrageninas, xantano, gelano, alginatos, galactomananos e derivados da celulose): suas origens, estruturas moleculares, comportamento e características. Aplicações de hidrocolóides na alimentação como texturizantes, adesivos, estabilizantes, em revestimentos, formação de géis líquidos e encapsulamento de sabor. Novas técnicas de cozinha envolvendo gelificantes e espessantes, como por exemplo esféricações, géis quentes e filmes comestíveis.

Valor da Inscrição: 175€

Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares

Responsável: Paulina Mata

Data: 24, 27, 28, 29 e 30 de Abril de 2015 e 11 de Maio (avaliação) (9h às 13h00) (5 sessões + 1 de avaliação)

Novos produtos alimentares – definição, características e aspectos que determinam o seu desenvolvimento. Ciclo de vida de um produto. Relação do desenvolvimento de novos produtos com a evolução dos hábitos alimentares e o das novas tecnologias de conservação, processamento e embalagem. Metodologias de desenvolvimento de novos produtos.

Valor da Inscrição: 125€

Gastronomia Molecular II

Responsável: Paulina Mata e Margarida Guerreiro

Data: 27, 28 e 29 de Maio, 1, 8, 9, 11, 12 e 17 de Junho de 2015 e 22 de Junho (avaliação) (9h às 13h00) (9 sessões + 1 de avaliação)

Novas aproximações à cozinha e novas técnicas culinárias – evolução nas últimas décadas. Estudo das preparações culinárias inovadoras envolvendo uma abordagem interdisciplinar: os ingredientes, os processos culinários e os aspectos envolvidos na sua apreciação pelo consumidor. Análise dos fundamentos científicos de um conjunto de técnicas culinárias inovadoras. Ares e espumas; carbonatação e utilização de azoto líquido.

(Técnicas envolvendo gelificantes e espessantes, como por exemplo esféricações, géis quentes e filmes comestíveis serão tratados no bloco Hidrocolóides na Alimentação)

Valor da Inscrição: 200€

CONTACTOS E INFORMAÇÕES

Amélia Oliveira

Secretariado do Departamento de Química, 4º piso, gabinete 426

E-mail: ameliaoliveira@fct.unl.pt

Telefone: +351 212948316

Fax: +351 212948550

CANDIDATURAS NA FCT/UNL

Envio da candidatura até 2 dias antes do início do curso para: ameliaoliveira@fct.unl.pt

Pagamento da propina do módulo - a realizar no acto de inscrição.

NOTA:

Estão também abertas inscrições para os módulos a leccionar no Instituto Superior de Agronomia:

Alimentos Fermentados

Marketing da Gastronomia

O Vinho na Gastronomia

Noções de Fisiologia, Nutrição e Dietética

Matérias Primas (carne, peixe, legumes e frutas)

CONTACTOS E INFORMAÇÕES NO ISA:

Prof. Catarina Prista

Email: cprista@isa.utl.pt

