



Ciências Gastronómicas



FACULDADE DE
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA

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 1º 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.

CURSOS NA FCT/UNL

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

Química dos Alimentos

Responsável: Paulina Mata /Ana Lourenço

Data: 30 de Setembro, 1,2, 3, 8, 9, 13, 14, 15 e 17 de Outubro e 24 de Outubro de 2014 (avaliação) (9h00 às 13h00)
(as aulas decorrerão na FCT)

Conceitos básicos de química orgânica. Hidratos de Carbono, Proteínas e Lipídios – estrutura e propriedades, ocorrência e funções nos alimentos e seu comportamento durante o processamento.

Valor da Inscrição: 200€

História da Alimentação

Responsável: Virgílio Gomes

Data: 6, 7, 20, 27 e 30 de Outubro de 2014 (9h00 às 13h00) e uma visita de estudo em data a combinar
(as aulas decorrerão na sede da ARHESP – Av. Duque d'Ávila, 75 - Lisboa)

Caracterização das culturas da alimentação em épocas distintas da história do Homem. Contributo dos gostos e hábitos gastronómicos de épocas passadas para o perfil da cozinha contemporânea. História da Alimentação em Portugal.

Valor da Inscrição: 125€

Produção Alimentar e Processos de Trabalho em Restauração

Responsável: Ricardo Mourão

Data: 21, 22, 28, 29 e 31 de Outubro de 2014 (9h00 às 13h00)
(as aulas decorrerão na Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal – R. Sant' Ana à Lapa, 71C - Lisboa)

Normas e procedimentos de trabalho em restauração. Processo de criação, padronização, adaptação ao mercado, sistematização da produção e construção de ementas. Planeamento e operação de restaurantes. Métodos de cocção e utensílios. Considerações sobre a área da sala. Gestão de equipas.

Valor da Inscrição: 150€

Bioquímica dos Alimentos

Responsável: Isabel Borges Coutinho Medeiro Dias

Data: 4, 5, 7, 12, 13, 14, 19, 20, 25 e 26 de Novembro e 9 de Dezembro de 2014 (avaliação) (9h00 às 13h00)
(as aulas decorrerão na FCT)

Digestão, metabolismo fermentativo e caminho metabólico central. Características e propriedades dos alimentos. Actividade da água. Métodos de conservação. Enzimas nos alimentos. Alimentos de origem vegetal e animal - sua morfologia, composição, estrutura e transformações. Experiência sensorial: sentidos químicos e outros associados ao sabor. Teoria estereoquímica do olfacto. Componentes nocivos na alimentação.

Valor da Inscrição: 200€

Gastronomia Molecular I

Responsável: Paulina Mata e Margarida Guerreiro

Data: 4, 5, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19 de Dezembro de 2014 (9h às 13h00)

(as aulas decorrerão na FCT)

Introdução de conceitos básicos sobre a estrutura dos alimentos. Estudo das preparações culinárias tradicionais 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 clássicas e dos passos de algumas preparações.

Valor da Inscrição: 200€

Gastronomia e Produtos Tradicionais Portugueses

Responsável: André Magalhães

Data: 13, 15, 20, 22 Janeiro de 2015 (9h00 às 13h00) e uma visita de estudo em data a combinar

(as aulas decorrerão na FCT, mas poderão ser programadas sessões fora)

Produtos Tradicionais Portugueses e respectivas Denominação de Origem e Indicações Geográficas Protegidas. Gastronomia Portuguesa, suas características, evolução e preservação.

Valor da Inscrição: 150€

Contactos e Informações

Amélia Oliveira

Secretariado do DQ, 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, no início de cada módulo.

Nota:

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

Técnicas de Análise Sensorial - 10, 11, 17, 18 e 24 de Novembro de 2014 (datas a confirmar)

Reologia e Textura de Alimentos – 21 e 28 de Novembro, 1, 2, 3 e 15 de Dezembro de 2014

Microbiologia e Segurança dos Alimentos – 5, 6, 7, 8, 12, 14, 16, 19 e 21 de Janeiro de 2015

Contactos e Informações

Susana Freire - Divisão Académica

Email: susana@isa.utl.pt Tel.:213653118