

MESTRADO EM CIÊNCIAS GASTRONÓMICAS | SEMINÁRIOS

entrada
livre

3 de Julho das 10 às 18 horas

Pavilhão do Conhecimento - Ciência Viva

Parque das Nações - Lisboa

10h15 Amália Sousa - Bicarbonato de sódio o pó mágico...

10h45 Marcella Loebler - Açúcar: das origens até à mesa

11h15 Thainá Gonçalves - Desvendando mitos da alimentação vegetariana

11h45 Gabriel Leitão - Gelado artesanal – tradição e modernidade

12h15 Rita Trindade - Borrás de vinho do Porto no prato!

12h45 Alexandra Rigby - Uma viagem caseosa pela Suíça

14h15 Susana Ramos - Chia: propriedades gelificantes e uso em alimentos funcionais

14h45 Fabíola Schmitz - Pastelaria no século XXI - inovação e criatividade

15h15 Renato Brasil - A investigação em gastronomia: contributos para mais conhecer, melhorar e inovar

15h45 Pedro Cruz Gomes - Mi(n)to! Preconceitos alimentares desconstruídos

16h15 Susana Novais Santos - Cheguei, vi... e comi! - Cultura e rituais à mesa

16h45 Catarina Patrão - Sushi - um alimento para todos os sentidos com muita ciência

17h15 Sara Hourmat - Os ingredientes no mundo, a geografia no prato

