



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 surge agora a oportunidade de abrir inscrições para esses módulos a interessados que queiram frequentar tópicos isolados que constituem o programa do curso global. Serão passados diplomas de frequência de cada um dos módulos.

Estão abertas inscrições para os Módulos do 2º Semestre de 2012/2013:

### CURSOS NA FCT/UNL

(Terão lugar na Faculdade de Ciências e Tecnologia da UNL – no Monte de Caparica)

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

#### Hidrocolóides na Alimentação

**Responsável:** Paulina Mata

**Data:** 13 a 19 de Março e 21 e 22 de Março de 2013 (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 geles líquidos e encapsulamento de sabor. Novas técnicas de cozinha envolvendo gelificantes e espessantes, como por exemplo esferificações, géis quentes e filmes comestíveis.

**Valor da Inscrição:** 175 €

#### Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares

**Responsável:** Paulina Mata

**Data:** 8 e 9 de Abril e 12 a 17 de Abril de 2013 e 26 de Abril (avaliação) (9h às 13h00) (6 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:** 150€

#### Gastronomia Molecular II

**Responsável:** Paulina Mata e Margarida Guerreiro

**Data:** 11 e 12, 17 a 21 e 25 e 26 de Junho de 2013 e 2 de Julho (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 esferificações, géis quentes e filmes comestíveis serão tratados no bloco Hidrocolóides na Alimentação)

**Valor da Inscrição:** 225€

## Contactos e Informações

Amélia Oliveira

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

E-mail: [ameliaoliveira@fct.unl.pt](mailto: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](mailto: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** – 4 a 11 de Março de 2013 e 20 de Março (avaliação)

**Marketing da Gastronomia** - 2 a 4 e 10 e 11 de Abril de 2013 e 18 de Abril (avaliação)

**O Vinho na Gastronomia** – 22 a 24, 29 e 30 de Abril e 2 e 3 de Maio de 2013 e 10 de Maio (avaliação)

**Noções de Fisiologia, Nutrição e Dietética** – 6 a 9 de Maio de 2013

**Matérias Primas** (carne, peixe, legumes, frutas e gorduras) – 13 a 17, e 21 a 31 de Maio de 2013 e 14 de Junho (avaliação)

## Contactos e Informações no ISA

Prof. Catarina Prista

Email: [cprista@isa.utl.pt](mailto:cprista@isa.utl.pt)

ou

Susana Freire - Divisão Académica

Email: [susana@isa.utl.pt](mailto:susana@isa.utl.pt) Tel.:213653118