A Faculdade de Ciências e Tecnologia da UNL e o Instituto Superior de Agronomia da UTL 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 1º Semestre de 2012/2013:

CURSOS NA FCT/UNL

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

Química dos Alimentos

Responsável: Paulina Mata /Ana Lourenço

Data: 2, 3, 4, 9, 11, 15, 16, 18, 23, 25 de Outubro e 5 de Novembro de 2012 (avaliação) (9h00 às 13h00)

(as aulas decorrerão na FCT)

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

Valor da Inscrição: 250€

História da Alimentação

Responsável: Virgílio Gomes

Data: 8, 10, 12, 17, 19 de Outubro e 19 de Novembro de 2012 (9h00 às 13h00)

(as aulas decorrerão em local a indicar)

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: 150€

Produção Alimentar e Processos de Trabalho em Restauração

Responsável: Fausto Airoldi

Data: 26, 29, 30 e 31 de Outubro e 12 de Novembro de 2012 (9h00 às 13h00)

(as aulas decorrerão na Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal – R. Sant' Ana à Lapa – 71C)

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: 7, 8, 9, 13, 14, 15, 16, 20, 21 e 22 de Novembro e 4 de Dezembro de 2012 (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: 250€

Gastronomia e Produtos Tradicionais Portugueses

Responsável: André Magalhães

Data: 23, 26 e 30 de Novembro e 3 e 14 de Dezembro de 2012 (9h00 às 13h00)

(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€

Gastronomia Molecular I

Responsável: Paulina Mata e Margarida Guerreiro

Data: 9, 10, 16, 17, 22, 23, 24 25, 28 de Janeiro de 2013 e 1 de Fevereiro (avaliação) (9h às 13h00)

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: 250€

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 - 27, 28, 29 de Novembro e 5 e 10 de Dezembro de 2012

Reologia e Textura de Alimentos – 6, 7, 11, 12 e 19 de Dezembro de 2012

Microbiologia e Segurança dos Alimentos – 3, 4, 7, 8, 11, 14, 15, 18, 21 de Janeiro de 2013

Contactos e Informações

Susana Freire - Divisão Académica

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