



O Instituto Superior de Agronomia da UTL e a Faculdade de Ciências e Tecnologia da UNL 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 2015/2016:

CURSOS NO ISA/ULisboa

Alimentos Fermentados

Responsável: Catarina Prista, ISA/ULisboa

Data: 29 de Fevereiro, 1, 2, 3, 4, 7 e 21 de Março (9h00 às 13:00) (7 sessões)

Fermentação na conservação de alimentos. Leveduras, bactérias e fungos. Diferentes alimentos fermentados no mundo. Alimentos convencionais. Desenvolvimento de aromas. Desenvolvimento de novos produtos. Preparação prática de vários alimentos: Cerveja, Chouxcroute, Kefir, Tempé, Combucha, Saké, Amasaké, Miso, novas bebidas fermentadas. Alimentos orientais.

Valor da Inscrição: 200€

Marketing da Gastronomia

Responsável: Prof. Filomena Duarte, ISA/ULisboa

Data: 30 e 31 de Março, 1, 4 e 18 de Abril (9:00 às 13:00) (5 sessões)

Parte importante do crescimento da indústria de turismo Europeia nas últimas décadas está intimamente ligada à gastronomia, i.e., ao consumo de produtos, experiências e atracções turísticas de natureza gastronómica. Em muitos casos, o consumo de bens, serviços ou eventos alimentares típico de ocasiões de lazer ou viagem é já equiparável em prioridade, notoriedade e rentabilidade ao consumo de outras heranças culturais locais, como museus ou monumentos históricos. Importa assim entender melhor não só qual o papel a desempenhar pela gastronomia no desenvolvimento do turismo em geral, mas também quais são os principais desafios que se colocam às diversas empresas com actividade nesta área. Nesta disciplina serão administrados os conceitos e técnicas básicas de marketing e comportamento do consumidor com aplicação prática e directa no sector de serviços turísticos, nomeadamente no sub-sectores da hotelaria, restauração, eventos e marketing institucional de regiões.

Valor da Inscrição: 150€

O Vinho na Gastronomia

Responsável: Prof. Manuel Malfeito Ferreira, ISA/ULisboa

Data: 20, 21, 22, 27, 28, e 29 de Abril e 3 e 9 de Maio (9:00 às 13:00) (8 sessões)

Vinho, um símbolo da cultura mediterrânica. Bases históricas da Viticultura e Enologia europeias: Antiguidade Clássica – Geórgia, Mesopotâmia, Egipto, Grécia, Império Romano; Idade Média: Cister e o vinho da Cristandade. O consumo de vinho: segundo os judeus e os gregos. O vinho como bebida e como medicamento. O vinho da “Velha Europa” e do “Novo Mundo”. Princípios fundamentais de concepção e produção de vinhos. Principais regiões vitícolas europeias. Vinhos históricos portugueses. Denominações de origem portuguesas. O serviço de vinhos. A harmonia do vinho com a comida: princípios gerais, combinações perfeitas e desadequadas.

Valor da Inscrição: 220€

Noções de Fisiologia, Nutrição e Dietética

Responsável: Prof. Paula Pereira, ISCS Egas Moniz, Prof. Catarina Prista ISA/ULisboa

Data: 5, 7, 8, 11 e 26 de Abril (9:00 às 13:00) (5 sessões)

Caracterizaçãodos vários nutrientes, sua digestão, absorção e metabolismo; o conceito de alimentação racional, as necessidades alimentares, os regimes dietéticos para os diferentes níveis etários e situações fisiológicas (gravidez, aleitamento, prática desportiva); alimentação vegetariana, suplementos alimentares, alimentos nutracêuticos; conceitos práticos para a elaboração de dietas alimentares.

Valor da Inscrição: 150€

Matérias Primas

Responsável: Prof. Cristina Oliveira, ISA/ULisboa

Data: 10 a 12, 16 a 25 de Maio e 9 de Junho (9:00 às 13:00) (15 sessões)

Diversidade, características, oferta e padrões de qualidade das matérias-primas usadas na alimentação: fruta, legumes, carne, peixe e gorduras, com o objectivo de conhecer as matérias primas de forma a poder utilizá-las de forma correcta e adequada às preparações culinárias, escolher o produto em função das suas características intrínsecas e da sua utilização e avaliar a qualidade e o estado de conservação na compra dos produtos.

Valor da Inscrição: 300€

Candidaturas no ISA

Envio da candidatura até 2 dias antes do início do curso para: candidaturas2c@isa.utl.pt

Pagamento da propina do módulo, a realizar no acto de inscrição, no início de cada módulo.

Candidatura às unidades curriculares isoladas/módulos (requerimento disponível online) requer o pagamento de 25 euros de emolumento a pagar no acto de inscrição.

Contactos e Informações

Divisão Académica

Email: dacademica@isa.ulisboa.pt Tel.:213653118

Nota:

Estão também abertas inscrições para os módulos a leccionar na faculdade de Ciência e Tecnologia:

Hidrocolóides na Alimentação: 7 sessões (9 a 11 de Março, 15 a 18 de Março)

Desenvolvimento de Novos Produtos: 6 sessões (12 a 15, 19 de Abril e 2 de Maio)

Gastronomia Molecular II: 10 sessões (30 e 31 de Maio, 2, 3, 6, 14 a 17 e 29 de Junho)

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 acto de inscrição.