

Divergências e Convergências - Nutrição e Gastronomia

Curso de formação livre (integrado no MCG – FCNAUP/ESHT-IPP)

Destinatários

Comunidade em geral com interesse nas ciências gastronómicas e da nutrição

Calendarização

10 de fevereiro de 2020 | 9:00 às 17:00

Coordenação

Olívia Pinho - Professora Catedrática na FCNAUP

Patrícia Padrão - Professora Auxiliar da FCNAUP

Mónica Oliveira – Professora Adjunta na ESHT-IPP

Objetivos

Espera-se que no final do seminário, os participantes sejam capazes de:

- Reconhecer os pontos de vista dos chefes e dos nutricionistas face a aspetos frequentemente divergentes em gastronomia;
- Identificar formas de conciliação entre as duas perspetivas de forma a otimizar o perfil nutricional e organolético das preparações culinárias.

Conteúdos

1. Gorduras a usar na cozinha
2. Cozinhar no ponto: métodos culinários, temperaturas e ingredientes
3. Utilização de sal e açúcar
4. Estratégias de otimização do sabor e do perfil nutricional das preparações culinárias com vista a promover a saúde

Programa

Moderação: Alexandra Bento (Bastonária da Ordem dos Nutricionistas)

9:00-10:30 Mesa: **Que gordura usar na cozinha?**

Chefe Vitor Matos (Restaurante Antiquvm) / Nutricionista Helena Ávila (Diretora de Qualidade - Uniself, SA)

11:00-12:30 Mesa: **Sabor e saúde: que estratégias?**

Chefe Anna Lins (Go Natural Portugal) / Nutricionista Cláudia Viegas (Professor Adjunto – ESHT)

Moderação: Pedro Graça (Diretor da FCNAUP)

14:00-15:30 Mesa: **Cozinhar no ponto: diferentes perspetivas**

Chefe Álvaro Costa (Restaurante Meira / FCPorto) / Nutricionista Alexandra Bento (Bastonária da Ordem dos Nutricionistas)

15:30-17:00 Mesa: **Sal e açúcar: que fazer?**

Chefe Vitor Esteves (Jerónimo Martins) / Nutricionista Rita Martelo (Jerónimo Martins)

Certificado

A atribuição de frequência exige a participação num mínimo de 75% do total de horas de contacto. O certificado de frequência deverá ser solicitado no final do curso e está sujeito a um emolumento no valor de 5 euros (regulamento da Universidade do Porto).

Preço

18€ (desconto de 50% a estudantes, Alumni e funcionários da U.Porto e IPP). Acrescem 2 euros de seguro escolar (exceto para atuais estudantes da U.Porto ou do IPP)

Inscrições/informações

educacaocontinua@fcna.up.pt