



SEMINÁRIO “GASTRONOMIA MOLECULAR: DO LABORATÓRIO PARA A COZINHA”

**Instituto Superior de Agronomia (ISA) – 5 de Fevereiro / 9.30h.
Tapada da Ajuda - Lisboa**

O Instituto Superior de Agronomia, através do Centro de Botânica Aplicada à Agricultura, tem vindo a promover **acções de formação** dirigidas a Chefes de Cozinha e **orientadas para a introdução de metodologias inovadoras e para a discussão de problemas técnicos**.

A organização destas acções está a cargo de cientistas que integram a actividade “A Cozinha é um Laboratório” da Agência Ciência Viva e que nos últimos anos se têm debruçado sobre a Gastronomia Molecular.

Dia **5 de Fevereiro**, às **9.30h.**, realizar-se-á mais um destes Seminários, onde o convidamos a estar.

É uma acção dirigida a Chefes de Cozinha, Docentes e Estudantes de Escolas de Hotelaria, Profissionais do Sector Alimentar e Gastrónomos e a público interessado nas novas técnicas utilizadas na moderna culinária, e versará sobre 3 temas principais:

- AGAR (ou como fazer gelatinas quentes)
- ALGINATOS (ou como fazer “caviar” com diferentes sabores)
- AZOTO LÍQUIDO (ou como fazer gelados num minuto)

As Docentes e Investigadoras envolvidas são: **Margarida Guerreiro** (Universidade Técnica Lisboa), **Conceição Loureiro-Dias** (Universidade Técnica Lisboa), **Paulina Mata** (Universidade Nova Lisboa), **Joana Moura** (Universidade Técnica Lisboa), **Catarina Prista** (Universidade Técnica Lisboa e Universidade Lusófona), **M. Adelaide Sousa Oliveira** (Escola Secundária Gil Vicente), **Alexandra Veiga** (Universidade Técnica Lisboa) e **Ana Vieira** (INETI).

O respectivo Programa está disponível no *site internet* do ISA (www.isa.utl.pt), podendo ser consultado através do link <http://www.isa.utl.pt/home/node/892>.

Para mais informações contactar p. f.:

Eng^a Sofia Rodrigues
Instituto Superior de Agronomia
Divisão de Apoio à Gestão/Formação
Tel: 21 365 35 58 / Fax: 21 365 31 95
E-mail: dag.formacao@isa.utl.pt

NOTA: Devido ao grande interesse que este Seminário tem suscitado, está ainda prevista a realização de uma 2^a edição, igualmente durante o mês de Fevereiro, em data a marcar oportunamente.