

Cozinha no Século XXI estará a ciência na lista de ingredientes?

Paulina Mata

13 dezembro 2017 | 14h15

Sala de reuniões do DCR

Faculdade de Ciências e Tecnologia
Universidade Nova de Lisboa

www.dcr.fct.unl.pt • tel 212 948 322

Licenciou-se em 1978 em Engenharia Química pelo IST e concluiu o Doutoramento em Química Orgânica em 1989 na FCT-UNL. Os interesses científicos são Gastronomia Molecular, Estereoquímica e Educação em Química; coordenando o Mestrado em Ciências Gastronómicas, FCT-UNL e ISA-UL.

Desenvolve aplicações tecnológicas da Gastronomia Molecular; e.g., utilização de hidrocolóides, tendo supervisionado diversas teses de mestrado e uma de doutoramento nesta área.

Desde 2001 tem colaborado com a Ciência Viva. Pertenceu à equipa que desenvolveu “A Cozinha é um Laboratório”. Escreveu durante 5

anos na imprensa sobre cozinha e ciência (Diário de Notícias e Intermagazine - Revista Profissional de Hotelaria e Restauração).

Escreveu Aprender Ciência de forma divertida e saborosa – Sugestões de experiências para fazer em família, Ciência Viva, 2009 e A Cozinha é um Laboratório, na 4ª edição, 2017.

Participou em vários programas de TV, AB Ciência – RTP1, 2010 Magazine de Ciência e Tecnologia – RTP2, 4Xciência - RTP N.

Autora dos blogs “Uma Química Irresistível” (<http://umaquimicairresistivel.blogspot.pt/>) e “Assins & Assados”

(<http://assinseassados.blogs.sapo.pt/>).



Filigrana” de Refogado – criado por Patrícia Gabriel