

Workshops | Palestras Temáticas | Outras Atividades

Ficha Técnica

ATELIER DE GASTRONOMIA MOLECULAR

LOCAL DE REALIZAÇÃO

Assinale com um x e caso a atividade possa decorrer em qualquer local,
assinale ambos

NAS INSTALAÇÕES DA UO FEIRAS E/OU SESSÕES EM ESCOLAS,
AGRUPAMENTOS DE ESCOLAS

Atelier de gastronomia molecular	
DESCRIÇÃO	
UNIDADE ORGÂNICA	Escola Superior Agrária de Viseu
DINAMIZADORES	M. João Lima Edite Teixeira Lemos Ana Cristina Ferrão
DESTINATÁRIOS	Estudantes 3ºciclo Estudantes 2ºciclo Estudantes 1ºciclo
NÚMERO MÍNIMO E MÁXIMO DE PARTICIPANTES	10-20
TEMPO DE DURAÇÃO	45-60 minutos
NECESSIDADES LOGÍSTICAS: ESPAÇO PARA REALIZAÇÃO, MATERIAL NECESSÁRIO	Mesa média, 2 cadeiras, ponto de energia, acesso internet Alginato; polpa manga; iogurtes; sal; sumos variados; corantes; batatas; salicórnia; bebida de amêndoa; agar.