



CURSO

CEREAIS: COMPOSIÇÃO, PROPRIEDADES FÍSICO QUÍMICAS E APLICAÇÕES GASTRONÔMICAS

INSCRIÇÕES: Até 10 dias antes do início de cada módulo, através do site: www.pgnut.ufba.br

INVESTIMENTO: R\$ 250,00 por módulo (teórico/prático)

PERÍODO DO CURSO: aos sábados (8h às 13h30min)

ARROZ: 6 e 13 de agosto.



TRIGO: 20 e 27 de agosto

MILHO: 3 e 10 de setembro

AVEIA: 17 e 24 de setembro

CARGA HORÁRIA: 44 h (11 horas por módulo)

NÚMERO DE VAGAS: 27

(Certificados emitidos pela PROEXT/UFBA)



MINISTRANTES

- Prof^a. Dra. Deusdélia Teixeira de Almeida, nutricionista, Prof. Associado IV da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA), mestre e doutora em Ciência e Engenharia de Alimentos - Universitat de Valencia - Espanha. E-mail: delia@ufba.br
- Prof^a. Euzélia Lima Souza, nutricionista, chef de Cozinha e sommellier, professora do Curso de Gastronomia da ENUFBA, mestranda, especialista em Cozinha Internacional e Contemporânea. E-mail: euzeliasouza@yahoo.com.br
- Prof^a. MSc. Mariana Melo Costa, engenheira química e gastrônoma, Prof. Assistente do Curso de gastronomia da ENUFBA, mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde (UFBA). E-mail: marianamelocosta@yahoo.com.br