

## ALCANENA – Ciência no Prato – Creme de Barrar: Uma Verdadeira Emulsão!

9:00 - 26 Março 2016

**Maria Gabriela Lima**  
(Dep. de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e  
Nutrição, Escola Superior Agrária de Santarém)



**30/03  
14h30**

Centro Ciência Viva do Alviela  
**INSCRIÇÕES ABERTAS**  
(2,50€/participante)

Escola Superior Agrária [Santarém]

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO ALVIELA CARSCÓPIO

info@alviela.cienciaviva.pt  
249 881 805  
www.alviela.cienciaviva.pt

**AKTIVE**  
FITNESS & SAÚDE

TOMAR - EDIFÍCIO LODGE

**ZEN** NOVO STUDIO  
PILATES | TREINO FUNCIONAL | YOGA

249 100 030 tomar@aktive.pt

INSCRIÇÃO PSICOLOGIA FITNESS

No âmbito da programação Sénior 2016 – Ciência no Prato, o Centro Ciência Viva do Alviela – Carsoscópio, promove, no dia 30 de março de 2016, quarta-feira, a partir das 14:30h, o workshop “Creme de Barrar: Uma Verdadeira Emulsão!”, dinamizado por Maria Gabriela Lima, do Departamento de Tecnologia Alimentar, Biotecnologia e Nutrição, da Escola Superior Agrária de Santarém. As manteigas são, geralmente, produtos alimentares com alto teor de gordura. Essas gorduras são prejudiciais à saúde. E se conseguíssemos fazer um creme para barrar, com muito baixo teor de gordura e muita vitamina? No Centro Ciência Viva do Alviela os novos Masterchefs têm mais de 60 anos. A atividade tem um custo de 2,50€. As inscrições são obrigatórias e poderão ser efetuadas através do telefone 249 881 805 ou do email [info@alviela.cienciaviva.pt](mailto:info@alviela.cienciaviva.pt).