




INSTITUTO
MACROBIÓTICO
de PORTUGAL

Curso Anual de Culinária Macrobiótica

Turma A • 2019/20



Geninha Horta Varatojo

Coordenadora do Curso Anual de Culinária Macrobiótica
do Instituto Macrobiótico de Portugal

APRESENTAÇÃO

A culinária macrobiótica é uma arte única que satisfaz os sentidos e proporciona uma vida mais harmoniosa. Não se trata de um regime alimentar rígido, mas sim de uma abordagem flexível e sensata, que tem em conta o clima, a idade, a condição de saúde, os estilos e objectivos de vida de cada pessoa.

Baseada em princípios e tradições milenares, esta forma de cozinhar inclui produtos simples e deliciosos, tais como cereais integrais, leguminosas, vegetais, algas e seus derivados. Como alimentos complementares, integra as frutas da época, oleaginosas, sementes, uma variedade de óleos, temperos e condimentos e poderá também incluir algum peixe (opcional).

A culinária macrobiótica adquire cada vez mais sentido nas sociedades contemporâneas, contrabalançando os efeitos da poluição, do fast e junk food, bem como de uma vida sedentária. A crescente ocorrência de doenças degenerativas e de múltiplos problemas de saúde, causados por regimes alimentares agressivos, pode ser contornada quando se começa a criar todo um paradigma alimentar diferente, mais saudável, sustentável e ecológico, tanto para o ambiente como para o ser humano.

Para além das propriedades nutritivas e medicinais dos alimentos, a culinária macrobiótica considera ainda a qualidade energética dos mesmos. Deste modo, o curso é também um estudo dos princípios filosóficos orientais como Yin e Yang ou as Cinco Transformações, que têm aplicações muito concretas na elaboração e confecção de menus, jogando com os sabores, as cores e os diferentes estilos culinários.

Pretende-se que os alunos aprendam a confeccionar diferentes tipos de receitas, desmistificando a ideia de que a alimentação saudável não é saborosa. A culinária medicinal, como forma de ajudar a resolver alguns problemas de saúde, também será devidamente abordada. Os módulos teóricos enquadram as leis da natureza e da nutrição, e constituem-se como introdução a uma nova filosofia e perspectiva sobre a vida em geral. O módulo de Feng Shui pretende ajudar os formandos a terem algumas noções de como o espaço da cozinha, onde confeccionam os seus alimentos, pode ter uma importância fundamental.

O currículo do curso está organizado para responder às necessidades práticas e imediatas dos participantes que querem cozinhar para si e para as suas famílias, e para todos aqueles que querem aprofundar e reciclar conhecimentos. Actualmente, e com a crescente procura de pessoas especializadas na área da culinária natural, este curso constitui também uma nova e excelente perspectiva profissional. Os profissionais de cozinha também poderão incorporar um know-how, cada vez mais solicitado.

O curso é teórico-demonstrativo, com a possibilidade de aprofundar a componente mais prática na cozinha do IMP (durante a semana e ao fim-de-semana mediante marcação prévia).

Os formandos dos cursos anuais usufruem de um retiro de um fim-de-semana, em junho, que inclui um programa de actividades, alojamento e pensão completa no Hotel Golf Mar, no Vimeiro. O retiro é pessoal e intransmissível e só poderá ser frequentado no ano letivo decorrente, não havendo a possibilidade de compensar este evento noutros anos letivos.

SAÍDAS PROFISIONAIS

- Formadores de culinária macrobiótica, vegetariana e vegan.
- Cozinheiros em restaurantes, centros macrobióticos e vegetarianos ou para particulares.
- Serviço de catering para eventos.

Muitos dos formandos que terminaram este curso abriram os seus próprios restaurantes, dão aulas de culinária macrobiótica ou trabalham como Chefs em diversas organizações em Portugal ou no estrangeiro.

CERTIFICAÇÃO

O IMP é uma entidade certificada pela DGERT- Direcção-Geral do Emprego e das Relações do Trabalho, o que representa um reconhecimento da qualidade da nossa formação especializada em três áreas de educação e formação distintas: Desenvolvimento Pessoal, Saúde, Hotelaria e Restauração.

Confere aos nossos formandos um certificado de formação profissional inserido no Sistema Nacional de Qualificações, através do SIGO- Sistema de Informação e Gestão da Oferta Educativa e Formativa.

Este reconhecimento permite também que os nossos formandos possam apresentar o investimento feito nos nossos cursos como uma despesa dedutível no IRS.

Por favor, consulte as Condições Gerais do IMP no nosso website (presentes na página de cada curso) ou no link da ficha de inscrição online.



DATAS	HORÁRIO	FORMADOR	MÓDULO
19 e 20 OUT.	9H-18H	Bill Tara	História da Macrobiótica. Princípios Básicos da Filosofia Oriental. Energia Ki, Yin e Yang A ontologia de George Ohsawa. A história da Macrobiótica. Espiral da criação e da natureza. Energia Ki, Yin e Yang. Desafios da vida moderna. 7 níveis de discernimento. Alimentação moderna - causa e efeito. Defendendo um mundo pacífico e sustentável.
26 e 27 OUT.	10H-15H	Paula Azevedo Marco Fonseca	Princípios Básicos da Culinária Macrobiótica ¹ Como montar uma cozinha saudável. Diferentes estilos e diferentes métodos culinários. A importância dos diferentes tipos de corte e sua ligação aos diferentes métodos.
16 e 17 NOV.	10H-15H	Natália Rodrigues Sónia Jordão	Cereais, Algas e Alimentos Proteicos. Pequenos-Almoços ¹ Conhecer os diferentes cereais, suas características e como confeccioná-los. O Yin e Yang na alimentação. Pequenos-almoços nutritivos e saudáveis.
7 e 8 DEZ.	10H-15H	Sónia Jordão Paula Azevedo	Como Cozinhar nas Diferentes Estações do Ano ¹ Como cozinhar nas diferentes estações do ano. Alimentos, métodos e cortes. Primavera/ Verão. Outono/ Inverno.
4 e 5 JAN.	10H-15H	Natália Rodrigues	Alimentação para Grávidas, Homens e Mulheres. Alimentação para Crianças e Bebés ¹ Identificar alimentos e pratos saudáveis para a gravidez. Como ajustar a alimentação dos homens e mulheres. As primeiras papas para bebés e refeições equilibradas para crianças.
1 e 2 FEV.	10H-15H	Ana Torres	Cozinha Medicinal e Remédios Caseiros ¹ Pratos específicos em função das necessidades pessoais. Características energéticas dos alimentos e diferentes formas de confecção. Emplastros, compressas e bebidas.
29 FEV. 1 MAR.	10H-15H	Marco Fonseca	Produção Caseira, Lanches e Snacks ¹ Preparação de vários alimentos por processos naturais. Produção caseira de: pão, tartes, pickles, snacks e sushi.
21 e 22 MAR.	10H-15H 10H-17H30	Paula Azevedo Cátia Curica	Elaboração de Menus Equilibrados ¹ Alimente a sua Pele Compreender a importância da alimentação e da escolha de produtos naturais para manter uma pele saudável.
6 e 7 JUN.	10H-15H 10H-17H30	Marco Fonseca Sofia Batalha	Prática de Saberes e Sabores - Aula prática. Avaliação ¹ Feng Shui na Cozinha A importância da harmonia energética na cozinha.
26 a 28 JUN.	Retiro		Programa a anunciar.

¹ O almoço está incluído.

FORMADORES



Ana Torres



Bill Tara



Cátia Curica



Marco Fonseca



Natália Rodrigues



Paula Azevedo



Sofia Batalha



Sónia Jordão

