



**Instituto Superior de Agronomia**  
Universidade Técnica de Lisboa

CENTRO DE BOTÂNICA  
APLICADA À AGRICULTURA

## SEMINÁRIO TEÓRICO- PRÁTICO

**GASTRONOMIA MOLECULAR: DO  
LABORATÓRIO PARA A COZINHA**

### GELATINAS QUENTES E FRIAS

6 de Junho de 2006

## APRESENTAÇÃO E OBJECTIVOS

### Apresentação

Cozinhar tem sido considerado uma arte baseada na criatividade, na intuição e na experiência. Esta visão começa a mudar e, hoje, também é reconhecido o interesse do apoio da ciência, de forma a otimizar resultados, a introduzir novas técnicas e equipamentos e a dar suporte ao processo criativo.

Este seminário está integrado no ciclo de acções de formação dirigido a Chefes de Cozinha iniciado em Março de 2005 e promovido pelo Instituto Superior de Agronomia, através do Centro de Botânica Aplicada à Agricultura. O objectivo destas acções é a divulgação das técnicas mais recentes e inovadoras usadas na cozinha e desenvolvidas por equipas de Chefes e Cientistas.

Nesta sessão pretende-se discutir problemas relacionados com a gelatina convencional (uma proteína) e introduzir na cozinha outras substâncias, nomeadamente o agar, ou agar-agar (um polissacárido extraído de algas) que permite a confecção de gelatinas quentes. Pretende-se esclarecer aspectos do seu manuseamento, de forma a poder ser utilizado na culinária sem quaisquer percalços. Associar o agar aos paladares de forma a criar iguarias novas será depois tarefa dos artistas da cozinha.

O seminário terá uma componente teórica, onde serão revistos alguns conceitos básicos e será prestada toda a informação técnica sobre os produtos em questão e sobre a sua aquisição no mercado. Seguir-se-ão sessões práticas com demonstrações, conselhos de segurança e exemplos do uso destas técnicas em cozinha.

### Objectivos

O Instituto Superior de Agronomia, através do Centro de Botânica Aplicada à Agricultura, está a promover um ciclo de acções de formação dirigido a Chefes de Cozinha e orientado para a introdução de metodologias inovadoras e para a discussão de problemas com que se debatem.

A organização destas acções está a cargo de cientistas que integram a actividade "A Cozinha é um Laboratório" da Agência Ciência Viva e que nos últimos anos se têm debruçado sobre a Gastronomia Molecular.

Este seminário está orientado para metodologias associadas a gelatinas.

---

## PROGRAMA E HORÁRIO

---

### Programa

#### Sumário

- Breve introdução à Gastronomia Molecular
- Gelatinas convencionais, suas limitações
  - Temperatura
  - Sensibilidade a enzimas
- Gelatinas não convencionais
  - Apresentação do agar
  - Preparação de soluções de agar
  - Propriedades das soluções de agar
  - Precauções com alimentos ácidos
  - Sugestões de utilização: cor, sabor e forma

### Horário

- 15.00** – Entrega da documentação e apresentação
- 15.15** – Gelatinas convencionais
- 16.00** – Café
- 16.15** – Gelatinas quentes: apresentação do agar
- 16.30** – Produção de agar em Portugal (Eng. Rafael Vela, Iberagar)
- 16.45** – Manuseamento do agar
  - Sugestões de utilização
- 18.30** - Encerramento

Os seminários decorrerão em instalações do ISA preparadas para o manuseamento dos ingredientes usados em cada sessão.

---

## COORDENAÇÃO E APRESENTAÇÃO

---

**Margarida Guerreiro**, Universidade Técnica Lisboa

**Conceição Loureiro-Dias**, Universidade Técnica Lisboa

**Paulina Mata**, Universidade Nova Lisboa

**Joana Moura**, Universidade Técnica Lisboa

**Catarina Prista**, Universidade Técnica Lisboa, e Universidade Lusófona

**Alexandra Veiga**, Universidade Técnica Lisboa

**Ana Vieira**, INETI

(colaboradoras de "A Cozinha é um Laboratório" da Agência Ciência Viva)

---

## DESTINATÁRIOS

---

O Workshop dirige-se a Chefes de Cozinha, Docentes e Estudantes de Escolas de Hotelaria, Profissionais do Sector Alimentar e Gastrónomos.

---

## INSCRIÇÕES E PREÇO

---

As inscrições deverão ser feitas para os contactos indicados em baixo e serão consideradas por ordem de chegada.

**Número limite de participantes:** 24

**Custo da inscrição:** 150,0€ (IVA incluído)  
(com direito a documentação, amostras de material e café)

**Prazo limite para a aceitação da inscrição:** 1 de Junho de 2006

A ficha de inscrição deverá ser enviada, preferencialmente por correio, acompanhada dum cheque em nome do Instituto Superior de Agronomia

**Nota:** As inscrições serão consideradas válidas após recepção do pagamento

Informações podem ser solicitadas por email ou telefone

---

## INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES

---

**Sofia Rodrigues**

**Instituto Superior de Agronomia**

**Divisão de Apoio à Gestão/Formação**

**Tapada da Ajuda ♦ 1349-017 LISBOA**

**Tel.: 213 653 558 ♦ Fax.: 213 653 195**

**E-mail: [dag.formacao@isa.utl.pt](mailto:dag.formacao@isa.utl.pt)**

**URL: <http://www.isa.utl.pt>**

---

## PATROCINADORES

---



Sociedade Luso-Espanhola de Colóides Marinhos, S.A.



Representação e Comércio de Produtos Alimentares, Lda.



**Instituto Superior de Agronomia**  
Seminário “Gastronomia Molecular: do  
Laboratório para a Cozinha”  
***Gelatinas Quentes e Frias***

**Ficha de Inscrição**

Nome do participante: .....

.....

Empresa/Instituição: .....

.....

Morada: .....

..... Código Postal: .....

Tel. .... Fax .....

E-mail: .....

Junto se envia cheque n.º \* .....

sobre o Banco .....

no valor de ..€..... (.....euros).

Recibo em nome de: .....

.....

Morada: .....

..... Código Postal: .....

Número de Identificação Fiscal : .....

\* O cheque deve ser passado em nome do Instituto Superior de Agronomia.

O número máximo de participantes é de 24 pessoas. As inscrições serão consideradas por ordem de chegada e após o envio do pagamento.

Data: ...../...../.....

Assinatura: .....

Enviar para:

Sofia Rodrigues  
Instituto Superior de Agronomia  
Divisão de Apoio à Gestão / Formação  
Tapada de Ajuda  
1349-017 Lisboa  
Fax: 213 653 195; Tel.: 213 653 558;  
E-mail: dag.formacao@isa.utl.pt