



Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa

CENTRO DE BOTÂNICA
APLICADA À AGRICULTURA

SEMINÁRIO TEÓRICO- PRÁTICO

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

UTILIZAÇÃO DE GELATINAS QUENTES E FRIAS, DE ALGINATOS E DE AZOTO LÍQUIDO NA CULINÁRIA

5 DE FEVEREIRO DE 2007

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, tal como em outras formas de arte, também é reconhecido o interesse do apoio científico, 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.

Neste seminário serão abordados três temas:

- 1) Gelatina convencional (uma proteína) e outras substâncias, nomeadamente agar, ou agar-agar (um polissacárido extraído de algas), que permitem a confecção de gelatinas quentes e com outras características.
- 2) Alginatos, agentes gelificantes que permitem a preparação de "bolinhas" (esferificação), de aspecto idêntico às do caviar, embora com outros sabores.
- 3) Azoto líquido, que provoca um rápido abaixamento de temperatura, permitindo assim a preparação quase instantânea de gelados e sorvetes, de textura garantidamente aveludada.

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. Serão abordados aspectos relacionados com o seu manuseamento, de forma a evitar todos os percalços na sua utilização culinária. Seguir-se-ão sessões práticas com demonstrações, conselhos de segurança e exemplos do uso destas técnicas em cozinha.

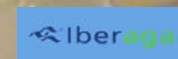
Associar estas metodologias aos paladares de forma a criar iguarias novas será depois tarefa dos artistas da cozinha.

Objectivos

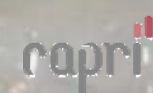
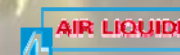
O Instituto Superior de Agronomia, através do Centro de Botânica Aplicada à Agricultura, tem vindo a promover acções de formação dirigidas a Chefes de Cozinha e orientadas para a introdução de metodologias inovadoras e para a discussão de problemas técnicos.

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.

PATROCINADORES



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



Representação e Comércio de
Produtos Alimentares, Lda.

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
- Apresentação dos alginatos:
 - Origem
 - Propriedades
 - Manuseamento de alginatos
 - Preparação de alimentos em pequenas esferas ("caviars")
- Apresentação do azoto líquido
 - Propriedades
 - Manuseamento do azoto líquido
 - Precauções na sua utilização
 - Sugestões de utilização

Horário

9:30 - Entrega da documentação e apresentação

- 10:00** - Gelatinas convencionais
- Gelatinas quentes: apresentação do agar

11:00 – Café

11:15- Os alginatos e a sua aplicação na culinária

12:00 - O azoto líquido e a sua aplicação na culinária

13:00 - Almoço

14:30 - Sessões práticas:

- Manuseamento do agar
Sugestões de utilização
- Manuseamento dos alginatos e preparação de diferentes "caviars"
- Manuseamento do azoto líquido e alguns exemplos de aplicação na culinária

18:30 - Encerramento

Os seminários decorrerão em salas de aula do Edifício Principal do Instituto Superior de Agronomia, na Tapada da Ajuda.

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

M. Adelaide Sousa Oliveira, Escola Secundária Gil Vicente

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 e a público interessado nas novas técnicas utilizadas na moderna culinária.

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: 225€ (IVA incluído)
(com direito a documentação, amostras de material e almoço)

Prazo limite para a aceitação da inscrição: 31 de Janeiro de 2007

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 e-mail 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
URL: <http://www.isa.utl.pt>



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 no valor de 225€ 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