
COORDENAÇÃO E APRESENTAÇÃO

Margarida Guerreiro, Universidade Técnica Lisboa

Conceição Loureiro-Dias, Universidade Técnica Lisboa

Paulina Mata, Universidade Nova 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.

INSCRIÇÕES E PREÇO

As inscrições deverão ser feitas através do envio da Ficha de Inscrição que se encontra neste folheto para os contactos indicados em baixo ou via e-mail (com a informação solicitada na ficha de inscrição) 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: 15 de Novembro de 2005.

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

A inscrição deverá ser feita preferencialmente via e-mail (com a informação solicitada na ficha de inscrição).

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>

PATROCINADORES



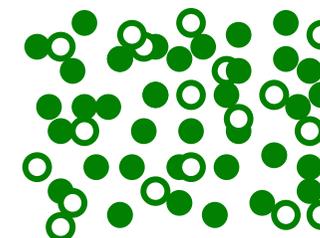
InterMagazine, Revista Profissional de Hotelaria e Restauração



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 ALGINATOS E DE AZOTO
LÍQUIDO NA CULINÁRIA**

23 DE NOVEMBRO DE 2005

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 de uma abordagem mais científica, 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 e da INOVISA. 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 dois temas:

- 1) Os alginatos, agentes gelificantes que permitem a preparação de “bolinhas” (esferificação), idênticas às que constituem o caviar, com sabores não convencionais-
- 2) O azoto líquido, que provoca um rápido abaixamento de temperatura, permitindo assim a preparação quase instantânea de gelados, de textura garantidamente aveludada, e outros efeitos espectaculares.

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 e da INOVISA, está a promover um ciclo de acções de formação dirigido especialmente a Chefes de Cozinha e orientado para a introdução de metodologias inovadoras e para a discussão de problemas técnicos com que os Chefes 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.

O primeiro seminário foi orientado para metodologias associadas a gelatinas. O que agora apresentamos está orientado para outras metodologias: preparação de “caviars” com vários sabores à base de alginatos (esferificação) e utilização de azoto líquido que, entre outras coisas, permite preparar gelados no minuto, à vista do cliente. Futuros temas irão depender dos interesses manifestados pelos participantes.

PROGRAMA E HORÁRIO

Programa

Sumário

- Breve introdução à Gastronomia Molecular
- 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

14:30 - Entrega da documentação e apresentação

14:45 - Os alginatos e a sua aplicação na culinária

15:15 - O azoto líquido e a sua aplicação na culinária

15:30 - Café

16:00 - Sessões práticas:

– 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 numa sala do ISA preparada para o manuseamento dos ingredientes usados em cada sessão.