



Hinc patriam sustinet

**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 Espessantes na Culinária



18 de Junho de 2007

## 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) **Xantano**, Um aditivo alimentar com grande poder espessante. Tem características muito interessantes como seja o enorme potencial suspensor de elementos sólidos em meios líquidos.
- 2) **Metilcelulose**, Um agente gelificante com propriedades pouco comuns. Ao contrário de outros gelificantes, forma um gel quando se aplica calor, "derretendo" este quando arrefece. A frio actua como espessante.
- 3) **Esferificação Inversa**, Evolução na técnica de esferificação com alginato. A esferificação inversa tem uma grande versatilidade já que permite fazer esferificações com quase todos os produtos. É especialmente indicada para produtos com elevado teor em cálcio ou contendo álcool. As esferificações são de grande estabilidade e de grande duração.

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

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

**Inter**  
MAGAZINE  
REVISTA PROFISSIONAL DE HOTELARIA E RESTAURACAO I

capri

Representação e Comércio  
de Produtos Alimentares, Lda.

## Programa

### Sumário

Breve introdução à Gastronomia Molecular

Apresentação do Xantano:

- Origem
- Propriedades
- Manuseamento do Xantano
- Sugestões de utilização

Apresentação da Metilcelulose:

- Origem
- Propriedades
- Manuseamento da Metilcelulose
- Sugestões de utilização

Apresentação da técnica da esferificação inversa:

- Origem
- Propriedades do alginato
- Características da técnica de esferificação inversa
- Sugestões de utilização

## Horário

**9:30** Entrega da documentação e apresentação

**10:00** Apresentação do Xantano e a sua aplicação na culinária

**11:00** Café

**11:15** Apresentação da Metilcelulose e a sua aplicação na culinária

**12:00** Alginatos e técnica de esferificação inversa

**13:00** Almoço

**14:30** Sessões práticas:

- Manuseamento do Xantano
- Sugestões de utilização
- Manuseamento da Metilcelulose
- Sugestões de utilização

Manuseamento dos alginatos e técnica da esferificação inversa

Sugestões de utilização

**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

(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:** 16

**Custo da inscrição:** 225 Euros (IVA incluído)  
(com direito a documentação, amostras de material e almoço)

**Prazo limite para a aceitação da inscrição:** 13 de Junho 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

Eng<sup>a</sup> 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: www.isa.utl.pt

