



A Química na Cociña

Puntos de especial interese:

- Masterclass con Ruxe-Ruxe.
- Charla de ANFA-CO
- Concursos: Tes Química na Cociña?

Proxecto de innovación educativa na FP "A Química na Cociña"

Destinado á adquisición e emprego de coñecementos e técnicas vinculadas á cociña e á química.

Mesturando a cociña e a química creamos un novo espazo, onde a creatividade e o único ingrediente de partida, garantindo unha aprendizaxe interactiva e multidisciplinar.



Contido:

Proxecto de innovación educativa na FP "A Química na Cociña"

Días 1 e 17 de xaneiro de 2014	3
Días 2 e 31 de xaneiro de 2014	4
Días 3 e 7 de febreiro de 2014	5
Días 4 e 10 de febreiro de 2014	6
Días 5 e 14 de febreiro de 2014	7
Días 5 e 6 de xuño de 2014	8
Días 18 e 19 de novembro de 2014	9
Concurso : Tes Química na Cociña?	10



Días 1 e 17 de xaneiro

Encontrámonos entre fogóns e alacenas. Entre especias e carnes. Entre alumnos de Cociña e de Química. Si, si. De Química, e entre eles, os de Turismo, para deixar constancia de todo o que aquí se coza.

O encontro comezou cunha pequena presentación de **Gael Pérez**, profesor do ciclo de Laboratorio de análise e de control de calidade.

Na presentación deu a benvinda aos alumnos de ambos os dous grupos, dando información acerca dos obxectivos que se pretenden alcanzar no encontro.

Neste primeiro achegamento falou de xeito teórico, e ameno, acerca dos líquidos e fluídos, e algunhas das súas características.



Máis tarde foi a quenda de **Javier Oubiña**, profesor representante do ciclo de Dirección de cociña.

Javier mostrounos unha das técnicas de cociña que está máis en auxe: as esferificacións.





Días 2 e 31 de xaneiro de 2014

De novo xuntáronse os alumnos de cociña e de química, e levouse a cabo a elaboración en directo de diferentes procesos para crear distintas receitas cos ingredientes principais "ágar-ágar" (xelatina vexetal de orixe mariña, principalmente moi consumida por persoas vexetarianas), "kappa" e "lecitina" .



Javier durante a realización de traballo cos alumnos, Gael estaba dando explicacións adecuadas sobre os ingredientes que estaban a ser empregados, propiedades e características.





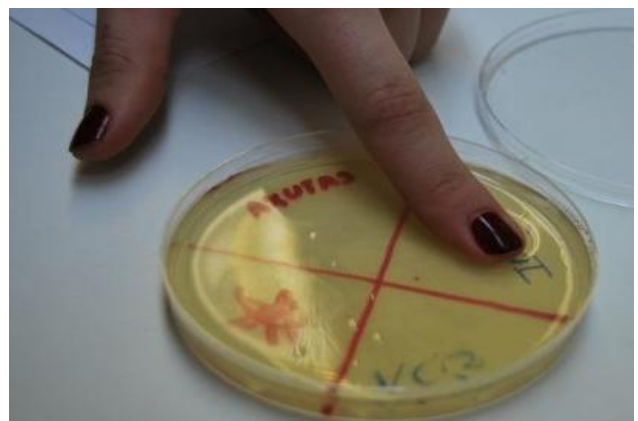
Días 3 e 7 de febreiro



Os alumnos de cociña, química e turismo reuníronse no laboratorio onde Gael, o profesor que coordinaba a actividade na que explicaba en que se basea cada unha das técnicas e o seu respectivo procedemento.

A primeira actividade é unha análise de aire a través das placas MSA, placas feitas cunha mezcla que contén ágar-ágar.

Para continuar dispoñémonos a analizar as nosas mans mediante placas PCPA.

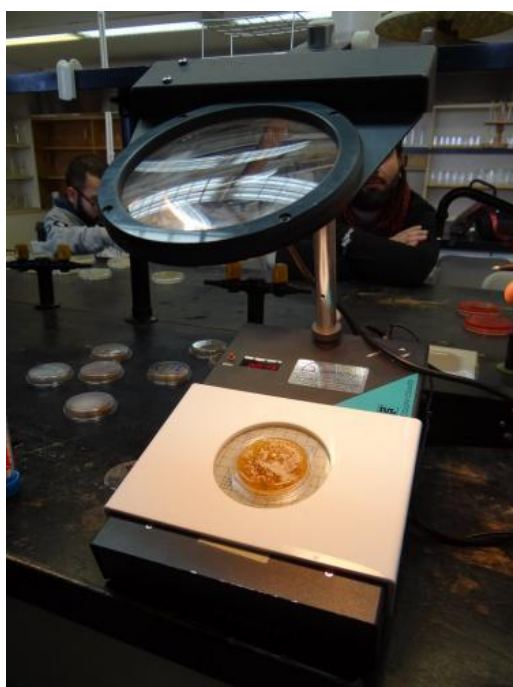




Días 4 e 10 de febreiro de 2014

Hoxe pasámonos polo laboratorio de química, para ver os resultados das mostras recollidas o venres, e aquí o temos.

Hai un pouco de todo, non nos decepcionou.





Días 5 e 14 de febreiro



Realizamos dúas catas coas que comprobamos a importancia da estimulación dos sentidos de forma indirecta.

Falamos dos aditivos e colorantes alimenticios naturais, como a clorofila, o cúrcuma, o azafrán, o pemento, a conchita azul...

Vimos o caso concreto do salmón, xa que nas piscifactorías utilizan un colorante da familia dos carotenoides pois na súa orixe serían dunha cor gris mate.

A cata de patatillas, na que experimentamos como inflúe o ambiente nas nosas percepcións.

Primeiro, probamos as patatillas en absoluto silencio e posteriormente, cun son de fondo cunha textura crocante, podendo comparar que a audición aumentou as nosas sensacións, facéndonos sentir que as patatillas estaban máis crocantes.





Días 5 e 6 de xuño de 2014

No día de hoxe realizamos diferentes experimentos para poder observar como actúan os alimentos cando entran en contacto co Nitróxeno Líquido, xa que debido ás súas calidades os alimentos presentan diferenzas nas súas propiedades, o cal podemos captar principalmente polo sentido do gusto e da vista.



Os máis atrevidos experimentaron asombrados este experimento cubrindo así as súas necesidades de aprendizaxe e sendo eles mesmos os protagonistas deste día, no cal unha vez máis, se comprobou a importancia da química dentro da cociña.



Días 18 e 19 de novembro

A Química na Cociña

MASTER CLASS de portas abertas a tódolos alumnos
 do centro educativo CIFP Manuel Antonio
Restaurante Ruxe Ruxe

O martes **18 de novembro**, as **17:30 horas**
 na cociña



Máster Class realizado por Carlos Barrera do restaurante Ruxe Ruxe de Vigo, na que nos preparou catro elaboracións utilizando para iso diferentes técnicas de cociña de fusión, e dando como resultado pratos tan rechamantes á vista como ao padal.



Charla de Carlos de Anfaco, onde nos describiu as propiedades e características das conservas de peixes e mariscos, así como a elaboración e conservación destas.



A Química na Cociña

O mércores **19 de novembro**, as **16:00 horas**
 no museo da Biblioteca

CHARLA de portas abertas a todos os alumnos
 do centro educativo CIFP Manuel Antonio da
 empresa





Concurso: Tes Química na Cociña?



Organización dos grupos participantes no concurso, dous alumnos de cociña, un de química e un de turismo. Cada grupo elaborará dúas preparacións, unha tapa que conteña unha esferificación, e un prato que conteña un ingrediente: ou mexillón ou navallas en conserva.

Comenzo do concurso

3 de decembro de 2014

Sorteo dos grupos para a organización na cociña, e ou orde de saída dos participantes





Concurso: Tes Química na Cociña?

36 alumnos de tres especialidades —Cociña, Química e Turismo— movéndose pola cociña. Nervios, tensión, e moito en xogo... tres días en Madrid para asistir á Feira de Madrid Fusión!





Concurso: Tes Química na Cociña?

O noso xurado, composto por:

- Carlos Barrera e Gerson Iglesias, propietarios cociñeiros do Ruxe Ruxe de Vigo.
- Angela Iglesias, docente de Química.
- Rubén Otero, xefe de estudos do CIFP e docente de Hostalaría.



Cada grupo presentaba as súas dúas composicións. O alumno de química realizaba a explicación dos ingredientes do prato, dos procesos de elaboración e características químicas de cada un deles.



Concurso: Tes Química na Cociña?



“Ensalada Caprese”, cunha base de tomate "concasse", e unha esferificación de queixo mozzarella.



“Tramuntano de tin can”, simulación dunha tin can, formada por unha filloa, mexillóns con salsa orly e unha musse de grelos.



Ensalada de navallas, presentada nunha tella de alga nori.



Mini tartar de salmón con esferificación de queixo e mango.



Vinagreta de Mexillóns con esferificacións de pementos e cebola.



Mexillóns en tempura con tres salsas.



Concurso: Tes Química na Cociña?



Mexillóns en tempura con crocante de algas e area de noz.



Coca de anchoa con esferificación de queixo.



Bombas de queixo e albahaca con esferificacións de tomate.



Mexillóns en tempura de algas, e sushi de verduras.



Couscous con navallas e espuma de Gin Tonic.



Deconstrución de ensalada Cesar.

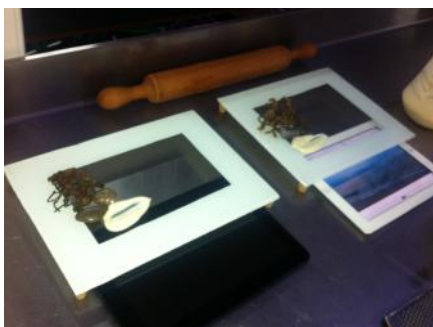


Concurso: Tes Química na Cociña? “Entre Mareas”



Navallas, limón, lima, algas nori, ágar ágar e unha coral de chocolate vermello.

Todo iso montado sobre unha Tablet, con imáxenes e sons do mar.





Concurso: Tes Química na Cociña? "Mexillón in Chicago"



Crumble de fariña de améndoa con parmesano. Aire de mexillón e chocolate aromatizado con guíndilla.

Montado á vista do xurado.





XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA



CIFP Manuel Antonio

Avenida de Madrid, s/n, (Apartado 3138)
Vigo – 36214
Tfno: 986273800 , Fax: 986253907
cifp.manuel.antonio@edu.xunta.es http://
www.edu.xunta.es/centros/cifpmanuelantonio/



FONDO SOCIAL EUROPEO
"O FSE inviste no teu futuro"

Concurso: Tes Química na Cociña? E o gañador é...



Anxo Vila Álvarez
Erín Brandán Vázquez
Enes
Belbo Alonso



Concurso: Tes Química na Cociña? Entrega de Premios



O equipo gañador co xurado.

