

# CURS CUINA I CIÈNCIA 2015 | 2016

## Curs d'extensió universitària



### Lloc

Campus de l'Alimentació Torribera

### Adreça

Edifici La Masia  
Recinte Torribera  
Av. Prat de la Riba 171  
08921 Santa Coloma de Gramenet

### Contacte

Telèfon: 934031980  
Correu electrònic:  
direcciocampustorribera@ub.edu  
Pàgina web:  
<http://www.ub.edu/campusalimentacio>

### Coordinador

Pere Castells Esqué  
perecastells@ub.edu

## INTRODUCCIÓ

El curs Cuina i ciència neix amb la voluntat d'unir cuiners i científics per posar en comú coneixements que estan dividits entre l'àmbit culinari i l'àmbit acadèmic. El focus se situa en la cuina, contrastada sempre amb coneixements científics. Així, aquest curs significa un pas més cap a l'academització de la gastronomia.

El curs vol formar tant cuiners com científics i està principalment dirigit a professors d'escoles de cuina i professors de ciències que vulguin conèixer el món de la cuina per aplicar-lo a les seves classes. En les inscripcions, tindran prioritats els professors de les escoles de cuina catalanes.

El curs es divideix en dos blocs independents:

**Productes, textures i servei (2015)**  
**Elaboracions (2016)**

Cadascun d'aquests blocs permetrà obtenir un certificat de la Universitat de Barcelona corresponent a 16 crèdits (32 crèdits en total). Si només es cursa un dels dos blocs, només s'obtindrà un dels certificats.

Bona part de l'equip del curs té experiència en l'àmbit de confluència de la cuina i la ciència i alguns d'ells ha participat en el curs *Science and Cooking* de Harvard University.

## OBJECTIUS

### Objectius generals

- Presentar continguts culinaris contrastats amb coneixements científics.
- Estudiar l'ús dels productes culinaris no elaborats.
- Analitzar les tècniques culinàries.
- Academitzar la cuina.

### Objectius específics

- Conèixer la nova classificació de productes culinaris Bullipèdia.
- Identificar espècies mediterrànies.
- Estudiar l'aplicació de productes texturitzants.
- Sistematitzar les tècniques culinàries clàssiques i modernes aplicant coneixements científics.
- Pràcticum, pràctiques externes.

# CURS CUINA I CIÈNCIA 2015 | 2016

Curs d'extensió universitària



## Dates

29 de juny - 24 de juliol 2015

## Horari

De 10 a 14 hores i  
de 15 a 18 o 19 hores

## Preu 2015

790 €

## Crèdits

16 (bloc 2015)

## Alumnes per bloc

25 (places limitades)

## ESTRUCTURA DEL CURS CUINA I CIÈNCIA (2015 I 2016)

- **Productes**  
No elaborats. Classificació de productes no elaborats  
Elaborats (2016)
- **Manipulació de productes. Tècniques culinàries**  
Coccions  
Textures  
Conservació. Seguretat alimentària
- **Tecnologia. Eines**  
Elaboracions (2016)
- **Servei**
- **Moviments culinàris** (2016)

## TEMES DEL BLOC PRODUCTES, TEXTURES I SERVEI (2015)

1. INTRODUCCIÓ
2. CLASSIFICACIÓ DE PRODUCTES NO ELABORATS
3. TÈCNiques CULINÀRIES. COCCIONS
4. TEXTURES
5. PASTISSERIA GENERAL
6. TECNOLOGIA A LA CUINA
7. SEGURETAT ALIMENTÀRIA
8. SERVEI
9. PRÀCTIQUES

S'haurà d'elaborar un treball final.

## TEMES DEL BLOC ELABORACIONS (2016)

1. INTRODUCCIÓ
2. CLASSIFICACIÓ DE PRODUCTES ELABORATS
3. TÈCNiques CULINÀRIES I EVOLUCIÓ HISTÒRICA
4. FERMENTATS, LÀCTICS I ALTRES
5. OLIS
6. PASTISSERIA. ELABORACIONS ESPECIALS I XOCOLATA
7. EL MÓN DEL VI
9. PRÀCTIQUES

# CURS CUINA I CIÈNCIA 2015 | 2016

## Curs d'extensió universitària

### CALENDARI DEL BLOC PRODUCTES, TEXTURES I SERVEI (2015)

	29 JUNY	30 JUNY	1 JULIOL	2 JULIOL	3 JULIOL
<b>MATÍ</b> de 10 h a 14 h	<p>Presentació Pere Castells Xavier Torrado</p> <p>La classificació de productes no elaborats aplicada a la cuina Teresa Garnatje Joan Vallès</p>	<p>Etnobotànica i cuina Teresa Garnatje Joan Vallès</p>	<p>La classificació d'animals i productes inorgànics Joaquim Gosálbez Ricard Parés Laura Bayés</p>	<p>Cuina amb animals Nandu Jubany</p>	<p>Coccions, introducció Pere Castells</p> <p>Coccions Claudi Mans</p>
<b>TARDA</b> de 15 h a 19 h	<p>La classificació de plantes, fongs i microorganismes Teresa Garnatje Joan Vallès</p>	<p>Cuina de plantes i fongs Pere Planagumà</p>	<p>Cuina amb productes no elaborats Eduard Xatruch</p>	<p>Els animals aquàtics. Origen dels productes Lourdes Reig</p>	<p>Olis i fregits Francesc Guardiola Alba Tres</p>
<b>MATÍ</b> de 10 h a 14 h	<p>6 JULIOL</p> <p>La cuina dels bullits: brous, llegums i altres Jordi Cruz</p>	<p>7 JULIOL</p> <p>Cuina a baixa temperatura 1 Salvador Brugués</p>	<p>8 JULIOL</p> <p>Els fregits Carles Tejedor</p>	<p>9 JULIOL</p> <p>La ciència dels texturitzants Albert Monferrer</p>	<p>10 JULIOL</p> <p>Farines i midons. Cremes, salses i purés Sergi de Meià</p>
<b>TARDA</b> de 15 h a 19 h	<p>Coccions a altes temperatures. Reaccions de Maillard. Planxa i forn. Xavier Franco</p>	<p>Cuina a baixa temperatura 2 Salvador Brugués</p>	<p>Introducció a les textures Pere Castells Felipe Celis</p>	<p>Elaboracions gelificants Oriol Castro</p>	<p>Textures derivades de processos. Acidificacions i altres Francesc Armengol</p>

# CURS CUINA I CIÈNCIA 2015 I 2016

## Curs d'extensió universitària

### CALENDARI DEL BLOC PRODUCTES, TEXTURES I SERVEI (2015)

	13 JULIOL	14 JULIOL	15 JULIOL	16 JULIOL	17 JULIOL
<b>MATÍ</b> de 10 h a 14 h	Emulsions. De l'allioli al pil-pil. Víctor Quintillà	La classificació de la pastisseria Enric Rovira Josep M. Ribé Pere Castells	Explicació teorico- pràctica de les textures aèries en la pastisseria Josep M. Ribé	Tecnologia culinària Pere Castells Carme González	Noves tecnolo- gies a la cuina Jordi Herrera
<b>TARDA</b> de 15 h a 19 h	Textures viscoses i airejades Paco Pérez	Explicació teorico- pràctica de les textures líquides en la pastisseria Enric Rovira Josep M. Ribé	Explicació teorico- pràctica de les textures sòlides en la pastisseria Josep M. Ribé	Noves tecnolo- gies a la cuina Robert Soliva	La tecnologia de sempre a la cuina d'avui Ada Parellada
	20 JULIOL	21 JULIOL	22 JULIOL	23 JULIOL	24 JULIOL
<b>MATÍ</b> de 10 h a 14 h	La tecnologia i els gasos Jordi Guillem	La importància del servei 1 Josep Roca i equip d'El Celler de Can Roca	Introducció general a la seguretat alimentària a la cuina Pere Castells Montserrat Riu	Seguretat alimentària en la conservació d'elaboracions Lluís Riera	Seguretat alimentària i la cuina Pere Planagumà
<b>TARDA</b> de 15 h a 19 h	Tècniques especials: fum, bufat... Jordi Roca	La importància del servei 2 Josep Roca i equip d'El Celler de Can Roca	Qualitat i seguretat alimentària en productes de la pesca i aqüicul- tura. Fraus. Josep M. Muntada	Conceptes de qualitat i seguretat alimentària. Marc legal Glòria Cugat	Gastronomia computacional. Food pairing i altres Marta Vila  Resum general. Treballs i pràctiques Pere Castells

# CURS CUINA I CIÈNCIA 2015 | 2016

## Curs d'extensió universitària



### PROFESSORAT DEL BLOC PRODUCTES, TEXTURES I SERVEI (NOMÉS 2015)

#### Professors (per ordre d'aparició al calendari)

Pere Castells. Coordinador de la Unitat UB-Bullipèdia i de la Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina del Campus de l'Alimentació (UB)

Xavier Torrado. Professor col·laborador del Departament de Nutrició i Bromatologia (UB)

Joan Vallès. Catedràtic del Departament de Productes Naturals, Biologia Vegetal i Edafologia (UB)

Teresa Garnatje. Directora de l'Institut Botànic de Barcelona (CSIC)

Pere Planagumà. Cuiner del restaurant Les Cols

Joaquim Gosálbez. Catedràtic del Departament de Biologia Animal (UB)

Ricard Parés. Professor associat del Departament de Ciència Animal i dels Aliments (UAB) i director de PorCat

Laura Bayés. Investigadora docent contractada del Departament de Cristal·lografia, Mineralogia i Dipòsits Minerals (UB)

Eduard Xatruch. Cuiner dels restaurants Compartir i Disfrutar

Nandu Jubany. Cuiner del restaurant Can Jubany

Lourdes Reig. Directora de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC)

Claudi Mans. Professor emèrit del Departament d'Enginyeria Química (UB)

Francesc Guardiola. Professor titular del Departament de Nutrició i Bromatologia (UB)

Alba Tres. Investigadora del programa Juan de la Cierva del Departament de Nutrició i Bromatologia (UB)

Jordi Cruz. Cuiner dels restaurants ABaC i Angle

Xavier Franco. Cuiner del restaurant Saüc

Salvador Brugués. Professor de l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona i col·laborador d'El Cellar de Can Roca

Carles Tejedor. Cuiner i propietari Oilmotion

Felipe Celis. Cuiner. Estades a Fundació Alcía i The Fat Duck

Albert Monferrer. Director tècnic de BDN Food Solutions

Oriol Castro. Cuiner dels restaurants Compartir i Disfrutar

Sergi de Meià. Cuiner del restaurant Sergi de Meià.

Francesc Armengol. Cuiner del restaurant Ca n'Armengol

Victor Quintillà. Cuiner dels restaurants Lluerna i Bitxarracu

Paco Pérez. Cuiner dels restaurants Miramar i Enoteca

Josep M. Ribé. Xocolater i pastisser de Barry Callebaut

Enric Rovira. Xocolater i pastisser d'Enric Rovira

Carme González. Professora titular del Departament d'Enginyeria Química (UB)

Robert Soliva. Professor associat del Departament de Tecnologia d'Aliments (UdL)

Jordi Herrera. Cuiner del restaurant Manairó

Ada Parellada. Cuinera del restaurant Semproniana

# CURS CUINA I CIÈNCIA 2015 | 2016

## Curs d'extensió universitària



Jordi Guillem. Cuiner del restaurant Lo Mam

Jordi Roca. Cuiner del restaurant El Cellar de Can Roca

Josep Roca. Servei de sala d'El Cellar de Can Roca

Montserrat Riu. Professora agregada interina del Departament de Nutrició i Bromatologia (UB)

Josep M. Muntada. Inspector de sanitat a l'Agència de Salut Pública del Departament de Salut (Generalitat de Catalunya) i auditor de qualitat i seguretat alimentària en empreses del sector dels productes de la pesca i l'aquicultura.

Lluís Riera. Director tècnic de SAIA

Glòria Cugat. Subdirectora general de la Inspecció i Control Agroalimentari; Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries; Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (Generalitat de Catalunya)

Marta Vila. Coordinadora de projectes de la Unitat UB-Bullipèdia i de la Unitat d'Estudis i Recerca en Ciència i Cuina del Campus de l'Alimentació (UB)

Inscripcions

[http://www.ub.edu/web/ub/ca/estudis/oferta\\_formativa/extensions/fitxa/C/201411419/index.html](http://www.ub.edu/web/ub/ca/estudis/oferta_formativa/extensions/fitxa/C/201411419/index.html)