Científicos y cocineros analizarán la aplicación de la química-física a la gastronomía en un curso de la UGR

02/03/2015

La Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada acoge del 2 al 7 de marzo la segunda edición del curso "Ciencia aplicada a la cocina y la industria alimentaria"

Entre el profesorado destaca el prestigioso cocinero Javier Cabrera, primer granadino en recibir una Estrella Michelín (años 2012, 2013 y 2014) y jefe de cocina del restaurante Els Brancs de Roses (Girona)

Científicos y cocineros analizarán durante esta semana, del 2 al 7 de marzo, las claves de la aplicación de fundamentos básicos de la química, la física y otras ramas de la Ciencia al mundo gastronómico.

La Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada acogerá la segunda edición del curso "Ciencia aplicada a la cocina y la industria alimentaria", organizado por la Facultad de Ciencias, la Facultad de Farmacia, el Colegio de Químicos de Andalucía y la Asociación de Químicos de Andalucía.

El curso está dirigido a científicos (estudiantes, graduados y licenciados en ciencias y tecnologías). Su principal objetivo es ampliar las posibilidades laborales de los egresados en los ámbitos de la gastronomía y la tecnología agroalimentaria, y conseguir que los asistentes abran la mente hacia nuevos horizontes y empleen la creatividad como herramienta de innovación.

Para ello, se impartirán clases teóricas repasando aspectos básicos de la ciencia que ayuden a comprender los procesos que se dan tanto en la cocina tradicional como en la más actual, y su posible utilización para innovar en el arte culinario.

El curso contempla también clases prácticas y demostraciones, apoyadas de un cocinero, para poner a prueba dichos fundamentos teóricos, y por último, se

Copyright© 2025 Universidad de Granada

abordarán las ciencias sensoriales y del consumidor bajo una orientación gastronómica.

Entre el profesorado del curso “Ciencia aplicada a la cocina y la industria alimentaria” destaca el prestigioso cocinero **Javier Cabrera**, primer granadino en recibir una Estrella Michelín (años 2012, 2013 y 2014) y jefe de cocina del restaurante Els Brancs (Roses, Girona).

Nacido en Granada en 1982, este joven profesional estudió en la Escuela de Hostelería de Granada y de Nerja (Málaga) y de ahí pasó a desarrollar su actividad en varios restaurantes de prestigio, como el Hotel Santa Paula o el Villa Oniria, en Granada; El Bulli, Can Roca, Azurmendi o el Skina de Marbella.

En el curso también participan los profesores de la Universidad de Granada **Enrique López-Cantarero Vargas, Francisco Galisteo González, Julia Maldonado Valderrama, Miguel Ángel Cabrerizo Vílchez** y **María José Gálvez Ruiz**; **David López Rubiño**, profesor de Bellas Artes de la Universidad de Málaga; **Maruxa García-Quiroga**, CEO de TASTELAB; **Francisco Javier Marín Cejudo**, sumiller y gerente de Asador Curro, y **Jorge Manuel García García**, especialista en aceites y gestor comercial de Abelló Linde S.A.

Más información y programa completo del curso en LINK: www.cienciacocina.com -> http://www.cienciacocina.com

Copyright© 2025 Universidad de Granada

En la imagen, los investigadores de la Universidad de Granada María José Gálvez Ruiz, Francisco Galisteo González y Julia Maldonado Valderrama realizan unas tortitas de nata en una plancha de nitrógeno en la Facultad de Ciencias de la UGR.

Contacto:

Francisco Galisteo González. Departamento de Física Aplicada de la Universidad de Granada. Teléfono: 958 240 020. Correo electrónico: galisteo@ugr.es

Síganos en Facebook:

Síganos en Twitter:

- LINK: PROPUESTA DE ACTIVIDADES CANAL UGR -> http://canal.ugr.es/prensa-y-comunicacion/item/54050
- CANALUGR: RECURSOS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN
- PUBLICITE SU CONGRESO UGR

Copyright© 2025 Universidad de Granada

- VER MÁS NOTICIAS DE LA UGR
- BUSCAR OTRAS NOTICIAS E INFORMACIONES DE LA UGR PUBLICADAS Y/O RECOGIDAS POR EL GABINETE DE COMUNICACIÓN
- RESUMEN DE MEDIOS IMPRESOS DE LA UGR
- RESUMEN DE MEDIOS DIGITALES DE LA UGR
- RECOMENDACIONES PARA EL USO DE LAS LISTAS DE DISTRIBUCIÓN DE LA UGR
- LINK: Perfiles oficiales institucionales de la UGR en las redes sociales virtuales Tuenti, Facebook, Twitter y YouTube -> /tablon/*/boletines-canal-ugr/formulario-de-propuesta-de-actividades

Gabinete de Comunicación - Secretaría General
UNIVERSIDAD DE GRANADA
Acera de San Ildefonso, s/n. 18071. Granada (España)
Tel. 958 240970 - 958 244278
Correo e. LINK: --LOGIN--61dab3f5145154c15507d4098f0f1b4eugr[dot]es -> --LOGIN--61dab3f5145154c15507d4098f0f1b4eugr%5Bdot%5Des
Web: http://canal.ugr.es Facebook UGR Informa: https://www.facebook.com/UGRinforma
Facebook UGR Divulga: https://www.facebook.com/UGRdivulga
Twitter UGR Divulga: https://twitter.com/UGRdivulga?

Copyright© 2025 Universidad de Granada