



Secretaría General

Científicos y cocineros analizarán la aplicación de la química-física a la gastronomía en el curso “Ciencia y cocina”

22/10/2013

Se celebra en la Facultad de Ciencias de la **UGR** del 22 al 26 de octubre. El curso contará con profesores del Basque Culinary Center de San Sebastián y el Centro Tecnológico Azti-Tecnalía de Bilbao, entre otras instituciones, además del cocinero **Javier Cabrera, Estrella Michelin 2013**

La Facultad de Ciencias de la **Universidad de Granada** albergará del 22 al 26 de octubre el curso “Ciencia y cocina”, organizado por científicos de los departamentos de Física Aplicada y Química Física de la **UGR**, el Colegio de Químicos de Andalucía y la Escuela de Hostelería y Turismo de Granada.



Durante cuatro días, los alumnos aprenderán conceptos relacionados con la ciencia de los alimentos y la gastronomía, con demostraciones prácticas llevadas a cabo con instrumentación de cocina y laboratorio. Así, de la mano tanto de científicos como de cocineros analizarán conceptos como las espumas y emulsiones, geles, espesantes y texturizantes, entre otros aspectos. Se trata, en definitiva, de una introducción a la química-física orientada al mundo gastronómico.

El objetivo de “Ciencia y cocina” es conseguir que los asistentes abran la mente hacia nuevos horizontes. El curso está orientado hacia la aplicación de fundamentos básicos de química-física y otras ramas de la ciencia al mundo gastronómico.

<http://secretariageneral.ugr.es/>

Para ello, se realizarán clases teóricas repasando/aportando/orientando aspectos claves químico-físicos para su utilización en la cocina. También se realizarán clases prácticas, apoyadas por un cocinero, para poner a prueba dichos fundamentos teóricos, y por último, se abordarán las ciencias sensoriales y del consumidor desde una orientación gastronómica.

En una relación integrada de todas las variables influyentes, se pretenderá dar una visión más amplificada de las interacciones multifactoriales entre las propiedades químico-físicas, gastronómicas y de percepción sensorial para ser evaluadas mediante técnicas novedosas de creatividad.

Entre los docentes del curso destacan **Juan Carlos Arboleya**, profesor de Química-Física en el Basque Culinary Center (San Sebastián) e investigador en el Centro Tecnológico Azti-Tecnalia (Bilbao); **Maruxa García-Quiroga**, investigadora en el Centro Tecnológico Azti-Tecnalia (Bilbao) y **Javier Cabrera**, jefe de cocina de Els Brancs en Roses (Girona) y Estrella Michelin en 2013, quien ha trabajado en restaurantes como El Bulli.

También participan los investigadores de la **Universidad de Granada Enrique López-Cantarero Vargas** (profesor de Química-Física), **Francisco Galisteo González** (profesor de Física Aplicada), **Julia Maldonado Valderrama** (investigadora Ramón y Cajal), **Miguel Ángel Cabrerizo Vílchez** (catedrático de Física Aplicada) y **María José Gálvez Ruiz** (catedrática de Física Aplicada).

Completan el elenco de docentes David López Rubiño, profesor de Bellas Artes de la Universidad de Málaga; Miguel Andelo Galán, profesor de la Escuela de Hostelería de Granada, y M^a Paz Aguilera Herrera, jefa de cata de CITOLIVA (Mengíbar, Jaén).

El programa completo del curso puede consultarse en la web LINK:
www.cienciacocina.com -> <http://www.cienciacocina.com>

Contacto:

* Francisco Galisteo González

<http://secretariageneral.ugr.es/>

- Departamento de Física Aplicada de la **UGR**
- Teléfono: 958 240 020. Correo electrónico: galisteo@ugr.es



Síguenos en Facebook:



Síguenos 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**
- **VER MÁS NOTICIAS DE LA UGR**
- **BUSCAR OTRAS NOTICIAS E INFORMACIONES DE LA UGR PUBLICADAS Y/O**

<http://secretariageneral.ugr.es/>

- 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 243063 - 958 244278

Correo e. LINK: --LOGIN--022c91824f21a4c23bb3f144bd33d1f4ugr[dot]es -> --LOGIN--022c91824f21a4c23bb3f144bd33d1f4ugr%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>