

CIENCIA
& COCINA



LUGO
DEL 29 FEBRERO
AL 4 DE MARZO 2016

CIENCIA APLICADA A LA COCINA Y LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

¡ ABIERTO PLAZO DE MATRICULA !

Impartido por profesores/investigadores de:

- Universidad de Santiago de Compostela
- TASTELAB
- Basque Culinary Center (San Sebastián)
- Universidades de Granada y Málaga



EN ESTA EDICIÓN...

MENÚ DEGUSTACIÓN A CARGO DE JAVIER CABRERA,
ESTRELLA MICHELIN DESDE 2012 (ELS BRANCS)
PRESENTANDO ELABORACIONES TÉCNICAS DE ALTA COCINA

Y CON LA COLABORACIÓN...

DEL PERIODISTA GASTRONÓMICO MIGUEL VILA
Y LOS RESTAURADORES HECTOR LÓPEZ Y
ALVARO VILLASANTE DEL ESPAÑA Y PAPRICA

Estas jornadas desarrollan el eje básico de
acción del mundo gastronómico del presente:

Saludable, sabroso, sostenible

CURSO ORGANIZADO POR:



info

www.cienciaycocina.com

info@cienciaycocina.com

patrocinan:



colaboran:



Título: Ciencia aplicada a la cocina y la industria alimentaria

Fechas y lugar de celebración: del 29 de Febrero al 4 de marzo de 2016 en el IES Sanxillao de Lugo

Dirección de las Jornadas:

- M^a Ángeles Romero Rodríguez, Catedrática de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Santiago de Compostela
- Maruxa García Quiroga, CEO de TasteLab, Spin-off de la Universidad de Santiago de Compostela (UGR)

Programa detallado de las Jornadas:

Lunes 29 febrero. Bloque 1

Inauguración

Ciencia de Alimentos y Gastronomía. Dr. Francisco Galisteo González. Universidad de Granada.

Aplicación de conceptos gastronómicos a la industria a cargo de Sergio Marínez (Quescrem) incluyendo un **caso práctico (Showcooking)** a cargo de Héctor López, chef del Restaurante España.

Presentación del proyecto **“A lapa. Marisco olvidado, marisco recuperado”** por parte de docentes y alumnado del C.I.F.P Carlos Oroza de Pontevedra. Se incluye una **sesión de cata** a cargo de la Dra. Maruxa García de TasteLab

Martes 1 de marzo. Bloque 2

Alimentación saludable. Dra. Lourdes Vázquez Oderiz. Universidad de Santiago de Compostela

Sentidos y Placer. Dra. Maruxa García Quiroga. TasteLab

Integración de aspectos de placer y salud en el sector alimentario. La castaña como caso práctico a cargo de Rubén Riós, actor, director, productor y creador de la empresa de la empresa Castañán

Miércoles 2 de marzo. Bloque 3

Menú Degustación. A cargo de Javier Cabrera del Restaurante Els Brancs (Rosas, Gerona) con una Estrella Michelin).

Pan con tomate
Remojón- Cava
Almendras, anchoas, manzana
Helado de almejas
Vermut de cacahuete-mejillón en escabeche
Tamal frío de gamba blanca y jalapeño
Pulpo al fuego con sofrito de pescado deshidratado
Bocadillo frito de carrillera de ternera / Pollo a la cerveza
Ñoqui de Idiazabal y jugo de ibérico
Civét de raya
Vainilla-Fresas-Flores
Steak tartar

Maridaje con el menú degustación a cargo de la enóloga de Martín Códax

Jueves 3 de marzo. Bloque 4

Interacción real entre científicos y cocineros. Dr. Juan Carlos Arbolea, Profesor del Basque Culinary Center (San Sebastián), y el chef Javier Cabrera

Literatura y gastronomía en Galicia. Miguel Vila Pernas, periodista gastronómico y director de la revista BenBo.

Taller de café. Formación y demostración sobre como elaborar espresso y latte art a cargo de José Manuel Portela, barista de Cafés Las Candelas

Cata de vinos a cargo de la enóloga de Martín Códax

Viernes 4 de marzo. Bloque 5

Taller de Creatividad. David López Rubiño. Universidad de Málaga

Demostración de cocina a cargo de Alvaro Villasante, chef del Restaurante Paprica

Diálogos Gastrocientíficos sobre interacciones entre científicos y cocineros. Moderado por el periodista gastronómico Miguel Vila y en el que se contará con la participación de cocineros como Javier Cabrera, Héctor López y Alvaro Villasante y científicos como Juan Carlos Arbolea y M^a Ángeles Romero.

Acto de Clausura

Degustación de productos de las empresas colaboradoras

Datos de los ponentes:

- Maruxa García Quiroga, CEO de TasteLab, Spin-off de la Universidad de Santiago de Compostela
- Lourdes Vázquez Oderiz, Profesora de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Santiago de Compostela
- Juan Carlos Arbolea, Profesor del Basque Culinary Center (San Sebastian)
- Francisco Galisteo González, Profesor de Física Aplicada de la Universidad de Granada
- David López Rubiño, profesor de Bellas Artes de la Universidad de Málaga
- Miguel Vila Pernas, Periodista y escritor gastronómico. Director de la revista BenBo
- M^a Ángeles Romero Rodríguez, Catedrática de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Santiago de Compostela

Y nuestra "Estrella"... Estrella Michelin desde 2012

- Javier Cabrera, formado como cocinero en la escuela de hostelería Cueva de Nerja en Málaga, amplía su formación en diferentes establecimientos de renombre en el Reino Unido, así como el Bulli, Cellar de Can Roca, Quique Dacosta o Azurmendi. En la actualidad es Chef del restaurante Els Brancs y propietario de Roses Just Service, dedicada al asesoramiento gastronómico. Entre otros galardones, posee una estrella Michelin y un sol en la guía Repsol.

Para más información...

www.cienciaycocina.com

Organizadores:

- Universidad de Santiago de Compostela
- TasteLab (empresa de Tecnología Sensorial)

Patrocinadores:

- Diputación de Lugo
- Concello de Lugo
- Bodegas Martín Códax
- Caixa Rural Galega
- Cafés Candelas
- Quescrem

Colaboradores:

- IES Sanxillao de Lugo
 - C.I.F.P Carlos Oroza de Pontevedra
 - Innova Oroza de Pontevedra
 - Basque Culinary Center
 - Facultad de Ciencias de la Universidad Granada
 - Facultad de Bellas Artes de la Universidad de Málaga
 - E para comer, Lugo
 - Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería e Turismo de Lugo
 - Revisto BenBo
 - Torre de Núñez
 - Grupo INGAPÁN
 - Castañán
 - Cluster Alimentario de Galicia
-