



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

---

## **CURS CUINA I CIÈNCIA 2016** **Curs d'extensió Universitària**

### **INTRODUCCIÓ:**

La unió de científics i cuiners per estructurar uns coneixements que estan en l'àmbit culinari i en l'àmbit acadèmic.

El curs pretén formar tant a cuiners com a científics en el focus posat en la cuina y com a pas important per academitzar la gastronomia.

El plantejament és dos cursos independents que faciliten l'adquisició d'un diploma de la Universitat de Barcelona realitzant 32 crèdits. Si només es fa un curs tindran un certificat universitari.

**Curs 2015. Productes textures i servei.**

**Curs 2016. Elaboracions.**

L'experiència en la participació en projectes con Science and cooking amb la Universitat de Harvard ens dona les eines per organitzar un curs bàsicament culinari però amb un recolzament científic que li doni consistència.

Està bàsicament dirigit a transmissors de coneixements a persones que es formaran en l'àmbit culinari (professors d'escoles de cuina, professors de ciències que vulguin conèixer paràmetres culinaris etc.). Tindran prioritat els professors d'Escoles de cuina catalanes.

El professorat està escollit com a especialistes en cada tema en concret tan en l'àmbit científic com culinari.

**Lloc d'impartició:** Campus de l'Alimentació Torribera

Adreça: Recinte Torribera

Av Prat de la Riba,171 Edifici La Masia

Codi postal: 08921

Població: Santa Coloma de Gramenet

País: Catalunya

Telèfon: 934031980

Correu electrònic: [direcciocampustorribera@ub.edu](mailto:direcciocampustorribera@ub.edu)

**Direcció:** Marius Rubiralta

**Organització:** Pere Castells

**Inici del curs 27 de juny 2016**

**Finalització 22 juliol 2016**

**Horari: 10h-14 i de 15 a 18 o 19h**

## CURS CUINA I CIÈNCIA 2016: ELABORACIONS.

### **OBJECTIUS DEL PROGRAMA**

- Conèixer l'evolució històrica de les elaboracions culinàries.
- Donar continguts culinàries recolzats en coneixements científics.
- Avançar aplicació de productes elaborats i elaboracions finals (plats)
- Avançar en el coneixement de tècniques.
- Academitzar la cuina

### **TEMES**

- 1.-INTRODUCCIÓ.
- 2.-ELABORACIONS CULINÀRIES I EVOLUCIÓ HISTÒRICA.
- 3.-PRODUCTES ELABORATS. GENERAL.
- 4.-PRODUCTES ELABORATS LÀCTICS.
- 5.-PRODUCTES ELABORATS DERIVATS DEL PORC.
- 6.-CONFITURES MELMELADES I GELEES.
- 7.-EL GANIVET COM A ELEMENT BÀSIC PER PRODUCTES ELABORATS.
- 7.-CULTURA I CUINA
- 8.-PASTISSERIA. ELABORACIONS ESPECIALS I XOCOLATA.
- 9.-EL MÓN DE LES BEGUDES. Vi, suc i còctels.
- 10.-ALTRES ELABORACIONS: GELATS ETC.
- 11.-LA CUINA I LA NUTRICIÓ.
- 12.-ELS SENTITS I LA CREATIVITAT.
- 13.-CREACIÓ D'UNA EMPRESA GASTRONÒMICA.
- 14.-TREBALL FINAL.

### **DIES/Professorat:**

<b>27 JUNY 10-14h</b>	<b>28 JUNY 10-14h</b>	<b>29 JUNY 10-14h</b>	<b>30 JUNY 10-14h</b>	<b>1 JULIOL 10-14h</b>
Presentació <b>Marius Rubiralta</b> Inicis Evolució històrica de la gastronomia <b>Maria Soler</b>	Aplicació culinària Receptes cuina romana (Apici...) <b>Pere Planagumà</b>	Escofier De la Nouvelle cuisine a l'actualitat <b>Pau Arenós</b>	Les cuines del barroc i com va canviar el rebost del món. <b>Núria Bàguena</b>	La ciència de les Confitures, melmelades i gelees <b>Georgina Regàs i Pere Castells</b>
<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-19h</b>
Edat mitjana al segle XX <b>Maria Soler</b>	Aplicació culinària Receptes històriques:Del del Sen Soví" a les del 1714. <b>Sergi De Meià</b>	Aplicació culinària Nouvelle cuisine a l'actualitat <b>Xavier Pellicer</b>	Productes elaborats <b>Isma Prados</b>	Elaboracions pràctiques de Confitures, melmelades i gelees <b>Georgina Regàs Elena Camprubí</b>

4 JULIOL 10-14h	5 JULIOL 10-14h	6 JULIOL 10-14h	7 JULIOL 10-14h	8 JULIOL 10-14h
Formatges i altres fermentats <b>Enric Canut</b>	Productes derivats del porc <b>Ricard Parés</b>	El món del vi <b>Anna Castillo</b>	El món de les begudes. Sucs, làctics etc. <b>Buenaventura Guamis</b>	Elaboracions i el ganivet <b>Ramón Utset</b>
<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>
Cuina amb formatges i altres fermentats <b>Xavier Franco</b>	Aplicació culinària de productes derivats del porc <b>Jordi Vilarrassa i Pere Planagumà</b>	Experiències amb vi. <b>Meritzell Falgueras</b>	Cuina i sucs <b>Jordi Llobet</b>	Aplicacions del ganivet a elaboracions concretes de la cuina japonesa. <b>Hideki Matsuhisa</b>

11 JULIOL 10-14h	12 JULIOL 10-14h	13 JULIOL 10-14h	14 JULIOL 10-14h	15 JULIOL 10-14h
El món de la Cocteleria <b>Marc Álvarez</b>	Què és la xocolata? <b>Jaume Soldevila</b>	Tradicions i receptes de la cuina de Lleida <b>Josep M<sup>a</sup> Castaño "Xixo"</b>	Tradicions i receptes del Pla de l'Estany <b>Pere Arpa</b>	Especialitats del pa de consum habitual. <b>Antoni Valls</b>
<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>16-19h</b>	<b>15-18h</b>
Pastisseria individual Semifreds <b>Josep M<sup>a</sup> Rodriguez</b>	Elaboracions amb xocolata <b>Josep M<sup>a</sup> Ribé</b>	Tradicions i receptes de les terres del Ebre <b>Jeroni Castell</b>	Tradicions i receptes a Barcelona <b>Jordi Vilà</b>	Pa i restauració <b>Marc Martí</b>

18 JULIOL 10-14h	19 JULIOL 10-14h	20 JULIOL 10-14h	21 JULIOL 10-14h	22 JULIOL 10-14h
Nutrició i cuina: 1.-Efecte dels processos culinàries en la composició dels aliments 2.-Mites alimentaris <b>Abel Marín</b>	Nutrició i cuina: Conceptes bàsics. <b>M. Carmen Vidal</b>	Cristallitzacions xocolata i gelats <b>Laura Bayés</b>  Elaboracions específiques: Gelats (1). <b>Marc Piqué</b>	Sentits i creativitat (1) <b>Xano Saguer</b> <b>Jordi Butrón</b>	Web gastronomia <b>Marta Vila</b> Empreses gastronòmiques Un repte del futur del país <b>Albert Puigoriol</b>
<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>
Pràctiques de nutrició i cuina <b>Xavier Torrado i Montse Illan</b> (mitg grup) Altres mitg grup Els sentits i el vi <b>Elvira Lopéz i Montse Riu</b>	Pràctiques de nutrició i cuina <b>Xavier Torrado i Montse Illan</b> (mitg grup) Altres mitg grup Els sentits i el vi <b>Elvira Lopéz i Montse Riu</b>	Elaboracions específiques: Gelats(2): <b>Marc Piqué</b>	Sentits i creativitat (2) <b>Xano Saguer</b> <b>Jordi Butrón</b>	Dinar final i avaluació del curs <b>Elena Camprubí</b>

## Professors

Marius Rubiralta Director del Campus de l'Alimentació Torribera  
Elena Camprubí. Cuinera i pastissera.  
Maria Soler ,professora del Departament d'Història i Arqueologia de la Universitat de Barcelona.  
Pere Planagumà. Restaurant Les Cols.  
Sergi de Meià. Restaurant Sergi de Meià.  
Pau Arenós. Periodista gastronòmic.  
Xavier Pellicer Restaurant Celeri.  
Núria Bàguena. Professora. Experta en patrimoni culinari.  
Isma Prados. Cuiner i promotor de projectes culinaris  
Anna Castillo. Experta en vi. Enoturisme. Abadal.  
Meritxell Falgueras. Experta en vi. Somelier i periodista.  
Enric Canut. Expert en productes elaborats alimentaris i especialment en formatges.  
Xavier Franco. Restaurant Saüc.  
Ricard Parés. Professor associat del Departament de Ciència Animal i dels Aliments (UAB). i director de PorCat  
Jordi Vilarrassa. Explotació Mas Janric  
Georgina Regàs. Museu de la confitura de Torrent.  
Buenaventura Guamis. CEO Parc de Recerca UAB Food Technology Professor  
Jordi Llobet. Restaurant L'Ó  
Ramón Utzet. Especialista en ganivets.  
Isma Prados Cuiner i promotor de projectes gastronòmics.  
Abel Mariné. Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona  
M<sup>a</sup> Carmen Vidal. Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Barcelona  
Xavier Torrado. Professor col·laborador del Departament de Nutrició i Bromatologia. Universitat de Barcelona.  
Montse Illan. Professora col·laboradora del Departament de Nutrició i Bromatologia. Universitat de Barcelona.  
Elvira López. Tecnologia dels aliments. Campus de l'alimentació Universitat de Barcelona  
Montserrat Riu. Tecnologia dels aliments. Campus de l'alimentació Universitat de Barcelona  
Josep M<sup>a</sup> Rodriguez. Pastisser de La Pastisseria  
Marc Álvarez . Bartender del Grup Bar Manager de el Barri Adrià (Tiquets, Hoja Santa, Pakta, Niño Viejo i Bodega 1900.  
Josep M. Ribé. Xocolater i pastisser de Barry Callebaut.  
Jaume Soldevila. Expert en xocolata.  
Hideki Matsuhisa . Restaurant Koy Shunka  
Antoni Valls. Mestre Flequers. Director de l'Escola de Forners de Barcelona.  
Triticum. Experts en pa i restauració.  
Josep M<sup>a</sup> Castaño "Xixo". Restaurant Malena.  
Jeroni Castell. Restaurant Les Moles  
Jordi Vila. Restaurant Alquímia.  
Marc Martí. Triticum.  
Laura Bayés. Facultat de Geologia. Universitat de Barcelona.  
Marc Pique . Gelader.  
Jordi Butrón i Xano Sagner. Espai Sucre.  
Marta Vila. Unitat Educativa i Recerca Ciència i cuina  
Albert Puigoriol, Director de VACinBAG  
Pere Castells, Organització.

## CURS CUINA I CIÈNCIA 2015: PRODUCTES TEXTURES I SERVEI.

### OBJECTIUS DEL PROGRAMA

#### Objectius generals

- Donar continguts culinaris recolzats en coneixements científics.
- Avançar aplicació de productes.
- Avançar en el coneixement de tècniques.
- Academitzar la cuina

### TEMES 2015

- 1.-INTRODUCCIÓ.
  - 2.-CLASSIFICACIÓ DE PRODUCTES NO ELABORATS.
  - 3.-TÈCNiques CULINARIES. COCCIONS.
  - 4.-TEXTURES.
  - 5.-PASTISSERIA GENERAL.
  - 6.-TECNOLOGIA A LA CUINA.
  - 7.-SEGURETAT ALIMENTARIA.
  - 8.-SERVEI. 8 h part gastronòmica.
  - 9.-PRÀCTIQUES.
- Treball final de curs a presentar a l'organització.

#### DIES/Professorat:

29 JUNY 10-14h	30 JUNY 10-14h	1 JULIOL 10-14h	2 JULIOL 10-14h	3 JULIOL 10-14h
Presentació <b>Pere Castells i Xavier Torrado</b> (1h)  Explicació de la classificació de productes no elaborats aplicada a la cuina. <b>Teresa Garnatje i Joan Vallés</b> (2h)	Etnobotànica i cuina <b>Teresa Garnatje i Joan Vallés</b>	Classificació Animals i Productes inorgànics <b>Joaquim Gosalvez Ricard Parés</b> Prof. Veterinaria (UAB) i <b>Laura Bayés</b>	Cuina amb animals. <b>Nandu Jubany</b>	Coccions Introducció Coccions. <b>Pere Castells</b>  Taller <b>Elena Camprubí</b>
<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-19h</b>
Classificació Plantes i fongs. I microorganismes <b>Teresa Garnatje i Joan Vallés</b>	Cuina de plantes i fongs <b>Pere Planagumà</b>	Cuina amb productes no elaborats <b>Eduard Xatruch</b>	Coneixements dels animals aquàtics. Origen dels productes. <b>Lourdes Reig</b>	Olis i fregits <b>Francesc Guardiola i Alba Tres</b>

6 JULIOL 10-14h	7 JULIOL 10-14h	8 JULIOL 10-14h	9 JULIOL 10-14h	10 JULIOL 10-14h
La cuina dels bullits. Brous, llegums i altres <b>Jordi Cruz</b>	Cuina a baixa temperatura 1 <b>Salvador Brugués</b>	Els fregits <b>Carles Tejedor</b>	La ciència dels texturitzants <b>Albert Montferrer</b>	Farines i midons. Cremes, salses i purés. <b>Sergi de Meià</b>

<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>
Coccions a altes temperatures. Reaccions de Maillard. Planxa i forn. <b>Claudi Mans i Pere Castells</b>	Cuina a baixa temperatura 2 <b>Salvador Brugués</b>	Introducció a les textures. <b>Pere Castells i Felipe Celis. 2h</b>	CUINER Elaboracions gelificants <b>Oriol Castro</b>	Textures derivades de processos. Acidificacions i altres <b>Francesc Armengol</b>
<b>13 JULIOL 10-14h</b>	<b>14 JULIOL 10-14h</b>	<b>15 JULIOL 10-14h</b>	<b>16 JULIOL 10-14h</b>	<b>17 JULIOL 10-14h</b>
Emulsions. Del all i oli al pil pil. <b>Victor Quintillà</b>	Classificació pastisseria <b>Enric Rovira J.M<sup>a</sup> Ribé i Pere Castells</b>	Explicació teòrico-pràctica de les textures aèries a pastisseria. <b>Enric Rovira J.M<sup>a</sup> Ribé i Pere Castells</b>	Presentació Tecnologia culinària <b>Àngel Carme Gonzalez</b>	Tecnologia a la cuina. <b>Jordi Herrera</b>
<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>
Textures espesses (Xantana) i Textures airejades <b>Paco Perez</b>	Explicació teòrico-pràctica de les textures líquides a pastisseria <b>Enric Rovira , J.M<sup>a</sup> Ribé i Pere Castells</b>	Explicació teòrico-pràctica de les textures sòlides a pastisseria. <b>Enric Rovira J.M<sup>a</sup> Ribé i Pere Castells</b>	Noves tecnologies i la cuina <b>Robert Soliva</b>	Dinar al Manairó <b>Jordi Herrera</b>

<b>20 JULIOL 10-14h</b>	<b>21 JULIOL 10-14h</b>	<b>22 JULIOL 10-14h</b>	<b>23 JULIOL 10-14h</b>	<b>24 JULIOL 10-14h</b>
La tecnologia i els gasos <b>Jordi Guillem</b>	Tècniques especials: Fum, bufat... <b>Jordi Roca</b>	Introducció general de la Seguretat alimentaria a la cuina <b>Introducció: Pere Castells Montserrat Riu</b>	Seguretat alimentaria en la Conservació d'elaboracions <b>Lluís Riera</b>	Gastronomia computacional. Food pairing. <b>Marta Vila 2h</b> Resum general. Treballs i pràctiques. <b>Pere Castells.</b>
<b>15-19h</b>	<b>15-19h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>	<b>15-18h</b>
Tecnologia de sempre a la cuina d'avui. <b>Ada Parellada</b>	La importància del Servei <b>Josep Roca</b>	Seguretat alimentaria en el món dels animals aquàtics. Fraus. <b>Josep M<sup>a</sup> Muntada</b>	Conceptes de qualitat i seguretat alimentaria. Marc legal <b>Gloria Cugat</b>	Dinar especial

## 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)

Elena Camprubí. Cuinera i pastissera.

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

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 Luerna 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

Angel Salvador. Director de 100% Chef

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

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'aqüicultura.

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)