

Jornadas Gastronómicas Cocina con Ciencia

19/20/26/27 de mayo

CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA
Murcia

Pr



Ce



Ga



Pe



Es



Me



Dirigido a

Estas jornadas van dirigidas a universitarios*, a estudiantes de escuelas de hostelería y profesionales del sector de la restauración, a consumidores y a toda persona interesada.

Lugar de celebración

CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA

Inscripciones

CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA

Dirección: C/ Pintor Aurelio Pérez, Nº1, 30006 - Murcia.

Teléfono: 968357752 / 57 / 58

Fax: 968357759

www.cctmurcia.es

Coordinación

M^a Dolores Garrido, Eduardo Ferrandini y M^a Belén López.
Profesores de Tecnología de los Alimentos (UMU).
Firo Vázquez (El Olivar. Moratalla).

Colaboran

Gema Nieto (UMU).
Marta Rodríguez (UMU).
Hostería Palacete Rural La Seda.

Organiza

Patrocina



UNIVERSIDAD
DE MURCIA
VICERRECTORADO DE
EXTENSIÓN UNIVERSITARIA
Servicio de Actividades Culturales
Área de Ciencia y Tecnología



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
FUNDACIÓN SENECA



PLAN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
REGIÓN DE MURCIA - 2007-2013



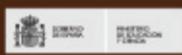
Región de Murcia



Indaga



FECYT
FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE CENTROS DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



GOBIERNO DE MURCIA
DIRECCIÓN PÚBLICA



CCT
CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA

* A los alumnos de la Universidad de Murcia se les concederá 1 crédito de libre configuración.

Programa

Lunes
19/mayo
De 18 a 20h.

- Cocinando con enzimas.
Jorge Ruiz - Jorge Bretón
- La cocina del gastrovac: impregnación y fritura.
Javier Martínez - Jorge Bretón

Martes
20/mayo
De 18 a 20h.

- Evolución de las técnicas de vacío.
Pere Castells - Salvador Brugués

Lunes
26/mayo
De 18 a 20h.

- La cocina de las dispersiones.
Antonio Vercet - Raúl Ruiz

Martes
27/mayo
De 18 a 20h.

- Ambiente y sabor.
M^a Dolores Garrido - Firo Vázquez y Manuel Nieto



Ra



Co



Pr



Ca



Ma



Hu



Me



Pe



Si



Se



Mo



Fr



Ga



La



Es



Aportación de la ciencia a la cocina

La cocina española se encuentra reconocida en estos momentos como una de las mejores del mundo en lo que se refiere a desarrollo, innovación y creatividad, especialmente por las nuevas técnicas e ingredientes que se aplican. A este hecho también se suma el aporte de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos que desarrolla, cada vez más, nuevos materiales, productos químicos innovadores y tratamientos que indudablemente ayudan a estos artistas culinarios a destacarse mediante la creación de nuevas tendencias para presentar sus alimentos y elaborarlos en todo su potencial y atracción. Aunque la actividad científica en este campo no está aún desarrollada en profundidad, cada vez se crean más puntos de encuentro entre los chefs y tecnólogos de alimentos generando un intercambio productivo, interesante e intenso, que abre nuevas inquietudes en el campo de la investigación.

¿Qué es la Red INDAGA?

Para fomentar esta colaboración se ha creado la Red temática de Innovación, Investigación y Desarrollo aplicados a la Gastronomía (INDAGA), constituida por diferentes universidades españolas, fundaciones y escuelas. El objetivo de la Red es el estudio y control de los procesos y cambios que se producen en los alimentos durante el cocinado, y la aplicación de los mismos al desarrollo de nuevos productos y procesos.

Binomios cocineros-científicos

Jorge Ruiz y Javier Martínez - Jorge Bretón

El Dr. Ruiz es Profesor Titular de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Extremadura. Colabora con el grupo de gastronomía molecular de Hervé This. Explicará la acción de algunas enzimas y las bases de su utilización en las preparaciones culinarias.

El Dr. Martínez es profesor titular de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Ha desarrollado una técnica de cocción continua en condiciones de presión subatmosférica y el equipo adecuado para su aplicación, la Gastrovac.

Jorge Bretón estudió cocina en la Escuela de Hostelería de La Puebla de Farnals. Ha trabajado como stager en el Celler de Can Roca, en El Bulli Hotel-Hacienda Benazuza y en el restaurante El Poblet. Actualmente es jefe de cocina en el restaurante La Sucursal (Valencia). Desde 2007 colabora en el Laboratorio de Tecnología Culinaria de la Universidad Politécnica de Valencia.

Pere Castells - Salvador Brugués

El Prof. Castells coordina el departamento científico de la Fundación ALICIA (Alimentación y Ciencia), proyecto liderado por Ferran Adrià. Presentará en su ponencia la aplicación del vacío como técnica culinaria y no como mera herramienta de conservación de alimentos.

Salvador Brugués, cocinero y científico de "El Celler de Can Roca". Este chef, junto con Roca, abanderó la forma de cocinar al vacío. Ambos son los responsables de que esta técnica esté en los paladares más exigentes, ya que Joan Roca aplica este método en su restaurante El Celler de Can Roca, con dos estrellas Michelin.

Antonio Vercet - Raúl Ruiz

El Dr. Vercet es Profesor Titular de Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Zaragoza y participa en el grupo de ALCOTEC (Alta Cocina y Tecnología). Explicará los fundamentos de las dispersiones.

Raúl Ruiz, cocinero de ALCOTEC, hará una demostración práctica de la aplicación y posibilidades de los aditivos alimentarios en la cocina.

M^a Dolores Garrido - Firo Vázquez, Manuel Nieto

La Dra. Garrido es Profesora Titular de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Murcia y coordina la Red Indaga en la Universidad de Murcia.

Firo Vázquez es chef y propietario del restaurante El Olivar de Moratalla. Fue el primer cocinero en exponer su obra gastronómica en el Instituto Cervantes y el creador del primer libro comestible. Colaborador asiduo con la Dra. M^a Dolores Garrido y su equipo, han elaborado La Carta de Restaurante con Olor y Sabor.

Manuel Nieto estudió en la Escuela de Hostelería de Luis Irizar (San Sebastián) y fue el ganador del V Concurso Gastronómico Interatún. Trabajó como cocinero en el restaurante Viña Arán (Valle de Arán).