

I JORNADA INDAGA SOBRE CIENCIA Y COCINA

"La ciencia puede aportar muchas cosas a la cocina"



UNIVERSIDAD
POLITECNICA
DE VALENCIA



INSTITUTO DE INGENIERÍA DE
ALIMENTOS PARA EL DESARROLLO



www.torres.es



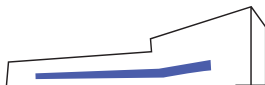
International
Cooking Concepts



Oms y Viñas
hostelería y colectividades



INFORMACIÓN Y MATRÍCULA



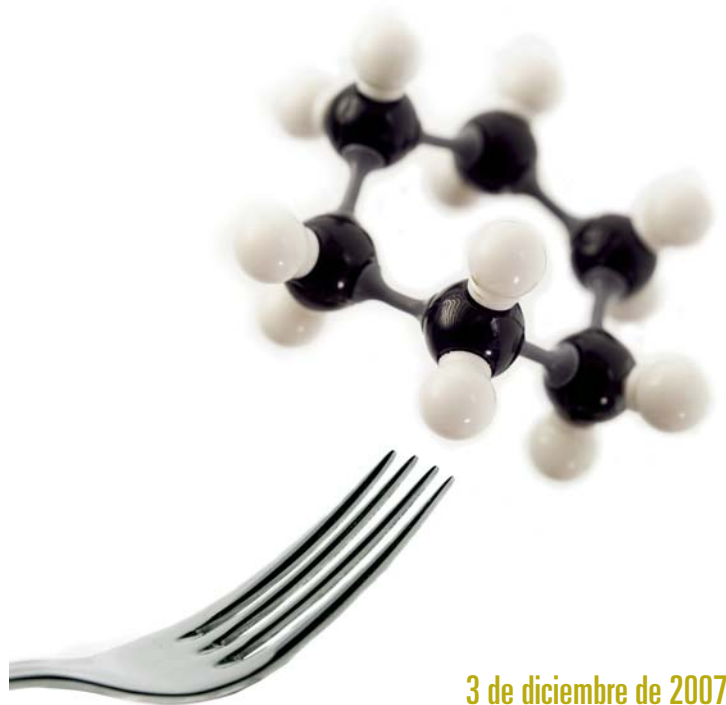
CENTRO FORMACIÓN PERMANENTE
Vicerrectorado de Posgrado y Formación Permanente

Universidad Politécnica de Valencia ■ Centro de Formación Permanente

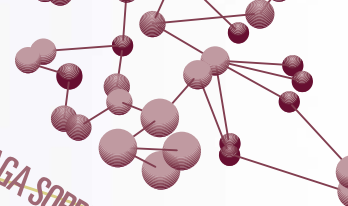
Camino de Vera, s/n. 46022 Valencia

Tel. (+34) 963 877 751 ■ Fax (+34) 963 877 759

E-mail: cfp@cfp.upv.es ■ <http://www.cfp.upv.es>



3 de diciembre de 2007



¿Qué es INDAGA?

El proyecto INDAGA (Investigación, iNnovación y Desarrollo Aplicado a la GAstronomía), nace en 2006 de la asociación de investigadores de diferentes Universidades y Centros de España con la intención de apoyar a la comprensión científica de lo que sucede en una cocina y, para lograrlo, los propios cocineros son nuestros mejores aliados.

Siempre ha existido y existirá la tradición dentro del mundo de la gastronomía, pero la I+D+i también pugna por abrirse un hueco en este mundo. Poco a poco nos hemos acostumbrado a la presencia de la ciencia y la tecnología en la cocina, desde cambios en las texturas, sabores y olores, hasta cocciones controladas en tiempos y temperaturas concretos, uso de enzimas o nitrógeno líquido para conseguir contraste frío-caliente. La innovación llevada a cabo por los más prestigiosos jefes de cocina del panorama culinario nacional e internacional tiene mucho que ver con la metodología de trabajo que habitualmente se lleva a cabo en los laboratorios de investigación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

En el marco del año de la ciencia promovido por el ministerio de educación y ciencia, esta I JORNADA INDAGA SOBRE CIENCIA Y COCINA, pretende ser un foro de intercambio de ideas y trabajo entre estos dos mundos.

Si quieres conocer que se cuece dentro de los laboratorios de la Universidad Española, si quieres saber como la ciencia se introduce en los fogones de los más prestigiosos cocineros de nuestra comunidad, si te interesa la cocina y la ciencia, te animamos a participar con nosotros en esta jornada.

¿Dónde tendrá lugar?

El próximo lunes 3 de diciembre de 2007, en el salón de actos del edificio Nexus de la Universidad Politécnica de Valencia.

¿Cómo inscribirse?

La inscripción a esta jornada se podrá realizar en el Centro de Formación de Posgrado de la UPV (2º piso del edificio Nexus) o vía web en la siguiente dirección: <http://www.cfp.upv.es>. En el buscador de cursos sólo tendrás que poner ciencia y cocina y podrás matricularte on-line.

La inscripción a la misma incluye la documentación de la jornada, pausa café, comida de trabajo y certificado de asistencia.

Programa de la jornada:

- 9:00** Entrega de Documentación
- 9:30** Presentación de las Jornadas. (Dr. Juan Bautista Peiro. Vicerrector de Cultura. Universidad Politécnica de Valencia)
Presentación de la red INDAGA (Investigación, Innovación y Desarrollo Aplicados a la Gastronomía), (Dra. Purificación García, Profesora Titular de Escuela Universitaria, Universidad Politécnica de Valencia)
- 10:00** Mesa redonda "Nuevos métodos de cocinado" Modera: Dra. Lourdes Cano, de Universidad Complutense de Madrid.
La cocina con Gastrovac®. (Dr. Xavier Martínez Monzó, Profesor Titular de Universidad, Universidad Politécnica de Valencia.
La investigación como solución a desafíos en la cocina a vacío (Dra. M^a Dolores Garrido, Profesora Titular de Universidad, Universidad de Murcia.)
DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA. (Sr. Jorge Bretón. Jefe de cocina de La Sucursal, Valencia).
- 11:45** Pausa — Degustación productos de la Comunidad Valenciana
- 12:15** Mesa redonda "Nuevos Ingredientes": Modera: Dr. Fernando Sapiña (Titular de Universidad, UV).
ALICIA. Investigaciones gastronómico-científicas. (Pere Castells, Director del departamento de investigación de ALICIA)
Enzimas culinarias (Dr. Jorge Ruiz, Profesor Titular de Universidad, Universidad de Extremadura)
DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA. (Sr. Raúl Ruiz. Cocinero del centro ALCOTEC, Universidad de Zaragoza)
Coloquio (15 min)
- 14:30** Comida de trabajo.
- 16:00** Mesa redonda "Formación en Ciencia y Cocina: nuevos retos". Modera: José Vicente Gil (Investigador del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, CSIC).
La Formación del Cocinero. Pascual Laza (Profesor titular de Cocina y restauración del Instituto San Vicente. Conselleria de de Cultura, Educació i Esport, GVA)
La creatividad: técnicas de aprendizaje. Dr. Javier Claramunt (Titular de Universidad. Departamento de pintura. UPV).
Periodismo gastronómico. Periodista gastronómico invitado
La I+D+i en la cocina. (Sr. Enrique Dacosta, restaurante El Poblet, Dénia., Sr. Javier Andrés, restaurante La Sucursal, Sergio Torres, Hotel El Rodat, Jávea)
- 17:30** Pausa — café
- 18:00** DEMOSTRACIÓN PRÁCTICA: Viejas herramientas para la nueva cocina (Alain Devahive, miembro de ElBullí Taller y ElBullí catering.)

