



4 SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS
BARCELONA

13-15 NOVIEMBRE 2023

programa provisional



PROCESSES.
TRADITION AND INNOVATION

Introducció/ Introduction/ Introducción

Amb el “Manifest Scientific Gastronomy Barcelona 2019” com a referent, **el 4 SCWC BCN 2023 té l’estranya pretensió de ser útil**, oferint la seva estructura com a referent en el camp d’innovació i desenvolupament de projectes per a un sector de la gastronomia i de l’alimentació en creixement exponencial i que constantment exigirà una major formació.

*With the "Manifiesto Scientific Gastronomy Barcelona 2019" as a reference, **the 4SCWC BCN 2023 has the strange claim to be useful**, offering its structure as a reference in the field of innovation and project development for a sector of gastronomy and food in exponential growth and which will constantly demand greater training.*

Con el “Manifiesto Scientific Gastronomy Barcelona 2019” como referente, **el 4 SCWC BCN 2023 tiene la extraña pretensión de ser útil**, ofreciendo su estructura como referente en el campo de innovación y desarrollo de proyectos para un sector de la gastronomía y de la alimentación en crecimiento exponencial y que constantemente va a exigir una mayor formación.

PONÈNCIES/ LECTURES/ PONENCIAS AULA MAGNA

Dilluns / Monday / Lunes - 13 nov

8:00 h Recogida de acreditaciones y recepción

9:00 h Bienvenida y presentación oficial del Congreso

Dr. Joan Guàrdia (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Hble. David Mascort (Conseller del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural), Sra. Rosa Alarcón (Regidora de Comerç, Restauració i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona), Diputat/da (Delegat/da de Mobilitat, Espais Naturals i Prevenció d'Incendis Forestals de la Diputació de Barcelona), Ferran Adrià (President del Comitè Científic Gastronòmic del Congrés), Davide Cassi (Vicepresident del Congrés, Universitat de Parma), Harold Mc Gee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President del Congrés).

-Presentació del Projecte CATalitzadors “Cuina Catalana al món” i entrega d'acreditacions

-Presentació del SCWC-Biblioteques Georgina Regàs (Barcelona i Galápagos).

10:00 h RESTAURACIÓN COLECTIVA PARA SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

Coordinadora y moderadora: Florence Egal (MD, MPH, Household Food Security/Nutrition/Sustainable diets).

- **Introductory remarks.** Ms. Florence Egal
- **Restauración Colectiva Empresas. Modelo 360°. ¿Es un modelo económico, ecológico y replicable?** Senén Barral (Director Comedores Inditex).
- **Changing food systems through taste – experiences from Denmark.** Ms. Tine Kardos, Chef, Gastronomic Advisor and Team manager at Meyers Madhus.
- **School meals programmes with Indigenous Youth: the experience of FAO.** Mr. Yon Fernandez-de-Larrinoa (Head Indigenous Peoples Unit, FAO).

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h Work meetings and Workshops

14:00 h PROCESOS EN LAS COCINAS DEL MUNDO

Coordina: Jordi Tresserras. Expert en gestió de patrimoni i turisme cultural. UB. Membre de la Red UNITWIN de la Càtedra UNESCO.

-Introducción a los procesos endiferentes culturas de las cocinas del mundo. Jordi Tresserras.

-Processes in Turkish cuisine. Aylin Öney Tan, Architect and expert turned into Food Writer/Culinary Reseracher. SCWC Barcelona-Turkey Delegation.

-Processes with Amazonian products. Joana Martins, Gastrónoma y elaboradora de productos amazónicos, and Denise Araujo, Cocinera y divulgadora gastronómica. SCWC Barcelona-Amazonia Delegation.

-Procesos gastronómico-científicos aplicados a productos en Galápagos. Luciana Bianchi, Cocinera y científica. SCWC Barcelona-Galápagos Delegation.

-Importancia del asado en Argentina. Mariana Koppmann, Bioquímica y experta en Seguridad Alimentaria y gastronomía. SCWC Barcelona-Argentina Delegation.

15:30 h Coffee tea Break Science and Cooking

16:00 h PROCESSOS. INVESTIGACIÓ.

Coordinadora: Marta Garcés (UFV) **Introducción: Importancia de la investigación en los Procesos gastronómicos.**

- **Investigaciones con hongos en Brasil. Comparativa con las especies europeas.** Marcelo Sulzbacher (Biólogo e investigador en micología) y Denise Araujo (Cocinera y divulgadora gastronómica, SCWC BCN- Brasil)
- **Fruitology.** Marc Balaguer de Ler Vergers Boiron
- **The importance of culinary tradition in food Research & Development.** Dimitris Lykomitros (Chef Research Chef Association)
- **Harvard Lab Research (Science and Cooking Course)** Pia Sorensen and Dave Weitz (Harvard University) and **New tast Kokumi.** (PhD Candidate Gastronomic Science and Researcher in gastronomy at Alchemist).
- **The Science of Hand Pulled Noodles.** Tracy Chang (Restaurant Pagu) and Pia Sorensen adn Dave Weitz (U. Harvard)

Dimarts / Tuesday / Martes - 14 nov

9:00 h Introducció 2ndo día de Congreso

Presenta: Harold McGee as Honorary President of the SCWC

El proceso de la Cocina a baja temperatura y la sostenibilidad. Salvador Brugués (EHTG) i Albert Torné (Mychef).

- Presentació del Llibre "QUE CRUIX". Jordi Parés

9:30 h PROCESOS GASTRONÓMICO-CIENTÍFICO EN LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA

Coordinan: Puri García (UPV), Xavier Martínez (UPV) y Carla Soler (UV).

Introducció a la importancia de las empresas que se apoyan de los procesos gastronómicos como elemento imprescindible para su evolución. Puri García (UPV), Xavier Martínez (UPV) y Carla Soler (UV).

- **Fermentació e IA para la creació de productos sostenibles.** Bosco Esperanza (Moa Foodtech)
- **Research in Processes for personalized elaborations.** Griffith Foods.
- **Dashi. Flavours and sensations** Shinobu Namae, chef at L'Effervescence Restaurant (Tokyo) with Hiroya Kawasaki (Ajinomoto Scientist).
- **Plant-baset. Beyond tofu.** Berta Pascual i Eva Roger de Vegetalia.
- **La importancia de los procesos en la elaboración de vinos y cavas.** Vallformosa.

12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00 h Work meetings and workshops

14:00 h PROCESOS GASTRONÓMICO-CIENTÍFICOS EN EL ÁMBITO DE LA NUTRICIÓN Y LA SALUD

Coordina: Anna Paré. Dietista-nutricionista y farmacéutica

Introducció a los procesos gastronómico-científicos y su relación con la nutrición y la salud. Presentación del libro "La cocina de la memoria" con Anna Paré y Pep Nogué (Cocinero)

- **Nutrición, intolerancia a la lactosa, celiaquía y sensibilidad al gluten no celíaca.** Joel Huguet (Tecnólogo de los alimentos en Associació de Celíacs de Catalunya), Mariana Koppmann y Denise Araujo.
- **Procesos gastronómico-científicos para una pastelería más saludable, ligera y sabrosa.** Adrianna Jaworska (investigadora de la Escola de pastisseria Jordi Bordas) y Jordi Bordas (pastelero en la Escola de pastisseria Jordi Bordas).
- **Smart food and tailored-made diet: beyond the taste and nutritional benefits.** Chiara Gallucci y Ana Helena Jamardo de EssenceFood.

15:30 h Coffee tea Break Science and Cooking

16:00 h PROCESOS GASTRONÓMICO-CIENTÍFICOS APLICADOS A LA PASTELERÍA

Coordina: Francisco Migoya (Pastelero Modernist Cuisine).

Introducción: La importancia de los procesos en las elaboraciones de pastelería.

Presentación en primicia de una elaboración por Francisco Migoya.

- **Procesos de pastelería con algas.** Antonio Muiños de Porto Muiños
- **La revolución de las fibras en la pastelería.** Oscar Albiñana, responsable de I+D de Sosa Ingredients y Mariona Cot, coordinadora de I+D de Sosa Ingredients.
- **Vainilla-Elaboraciones.** Lucia Ranja (Delegació SCWC BCN-Madagascar), Ion Gallardo (heladero) i Lluç Crusellas (pastelero).
- **Plants and pastry.** Will Goldfarb de Room4Dessert (Bali)

Dimecres / Wednesday / Miércoles - 15 nov

9:00 h FORMACIÓN EN PROCESOS GASTRONÓMICO-CIENTÍFICOS

Coordinan: Davide Cassi (Universidad de Parma) y Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona).

- **Acuerdos ligados al Manifest Gastronomía Científica Barcelona 2019.**
- **First Summer School of Scientific Gastronomy**
- **Entrega de Diplomas -First Summer School of Scientific Gastronomy**
- **Presentación libro “Ciencia y Cocina” Heinz Wuth** (cocinero y divulgador de Ciencia y Cocina, SCWC Barcelona-Chile).
- **Nomenaments de Membres Honoraris del SCWC BCN,** Harold Mc Gee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President SCWC).
- **Formación Académica en Gastronomía y su futuro.** María Martínez (BCH)

10:15 h PROCESSOS GASTRONÒMICO-CIENTÍFICS APLICATS A COCTELERÍA

Coordinador: François Chartier (President del Chartier World Lab).

Introducción François Chartier

- **Coctelería cubana (Mixología)** con iconos como La Floridita y La Bodeguita del medio. Antonio Lavastida (Bartender-Cuba) y M^a Esther Abreu, científica. SCWC BCN-Cuba.
- **La ciencia al servicio de la creatividad.** Giacomo Giannotti de Paradiso
- **De 1933 a 2023 -> 90 años de tradición e innovación en la coctelería.** Marc Álvarez de Grup Gotarda y Sips
- **Como utilizar la ciencia de armonías moleculares en el mundo de la coctelería.** François Chartier

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00h Work meetings and Workshops

14:00 h PROYECTOS DE INNOVACIÓN

Coordina Mariana Koppmann Bioquímica, experta en Seguridad Alimentaria y en gastronomía. Delegación SCWC Barcelona-Buenos Aires (Argentina).

Introducción a la importancia de los proyectos científico-gastronómicos.

- **Towards zero-waste and zero-emission food.** Oriol Vilaseca (Vilaseca Consultors)
- **Note by Note cooking: no more food waste.** Dao Nguyen (Scientist Kitchen Laboratory) and Pasquale Altomonte (Chef Kitchen Laboratory).
- **Botánica para comer.** Joaquín Ais de Cornucopia y Evarist March de Naturalwalks y Botànic Celler de CanRoca).
- **Carne-Hamburguesas y Sostenibilidad. ¿Como se compagina?** Carolina Colagreco i/o Mauro Colagreco de Mirazur

15:30 h Coffee tea Break Science and Cooking

16:00 h Clausura

Coordina: **Heinz Wuth** (Cocinero y divulgador de Ciencia y Cocina) i **Cesar Vega** (Científico, The kitchen as Laboratory).

- **Presentación general de Documentos generados en las mesas de trabajo.** Heinz Wuth y Cesar Vega

Gastronomía Sostenibilidad y Espacios Naturales i Presentació del Projecte “Cocineros por la Sostenibilidad” Xavier Roget Padrosa (Assessor de Cultura i Turisme de la Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona) i Juan Martín Bermúdez (Coordinador I+D y Medio Ambiente de Aponiente).

- **Nuevas técnicas Gastronómico-científicas aplicadas al café.** Massimiliano Alajmo (Chef Le Calandre. Padova) Simone Fumagalli (Torrefacine Giamaica. Verona) y Davide Cassi (Università di Parma).
- **Importance of processes in global gastronomy.** David A. Weitz (Mallinckrodt Professor of Physics and of Applied Physics) Harold McGee (Honorary President of the SCWC) and Dr Kumiko Ninomiya (Director of the Umami Information Center).

Ponencia y entrega del Premio SFERIC AWARD 2022-23 al Restaurant Disfrutar

MEMBERS OF THE SCIENCE & COOKING WORLD COMMISSION: Davide Cassi, Mariana Koppmann, Axel Bidon-Chanal, Luciana Bianchi y Pere Castells

Entrega del Premio: Montserrat Rivero Presidenta de l'ACCA y representante del Ajuntament de Barcelona

FINAL: Ens veiem , See you, Nos vemos... **11, 12 i 13 NOV 2024 TEXTURES**

REUNIONS DE TREBALL/ WORK MEETINGS/ REUNIONES DE TRABAJO

PARANIMF (13-14 h)

Coordinación general: Cesar Vega y Heinz Wuth

Asesor: Víctor Caleya.

Dilluns / Monday / Lunes - 13 nov

Restauració a la ciutat de Barcelona. Eix transversal Sostenibilitat.

Coordinador: Jordi Tresserras (UB) i Sergio Gil (Restaurants sostenibles Barcelona)

Panel: A concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Restauración colectiva . Oportunidades desde la Gastronomía.

Coordinadora: Florence Egal (MD, MSc, Household Food Security/Nutrition/Sustainable diets)

Panel: Tine Kardos, Senén Barral Gomez, Yon Fernandez de Larrinoa, Pepa Aymamí, Milagros de Hoz (Asesora en la Oficina de Política Alimentaria de la Ciudad de Nueva York), Joel Huguet (Associació Celíacs de Catalunya) y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Gastronomia, Sostenibilidad y Espacios Naturales. La cocina como herramienta para proteger Espacios Naturales y en este marco reconstrucción del Proyecto ‘Cocineros por la sostenibilidad’

Coordinadores: Xavier Roget Padrosa (Assessor de Cultura i Turisme de la Xarxa de Parcs Naturals. Diputació de Barcelona) y Juan Martín Bermúdez (Coodrinador I+D y Medio Ambiente de Aponiente)

Panel: A concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

La utilidad de las Delegaciones del SCWC

Coordinadoras: Ecuador Galápagos (Luciana Bianchi), Brasil (Denís Araujo) y Buenos Aires (Mariana Koppmann),

Panel: Chile, Harvard, Madagascar, Montreal-Tokio, Parma, Turkey, México, Francia, Taiwán i China. Y otras a determinar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Projecte oli i cuina La cocina como herramienta para potenciar la investigación y el consumo del aceite de oliva.

Coordinadors: Agustí Romero (IRTA Mas Bobé) i Montse Jimenez (IRTA Mas Bobé)

Panel: A concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Dimarts / Tuesday / Martes - 14 nov

El Futuro de la alimentación a través de la Gastronomía (Sostenibilitat, robòtica, Intel·ligència artificial ...)

Coordinadors: Cesar Vega (Científic, The kitchen as Laboratory)

Panel: Griffith (Miguel Ángel García) ,Escata Food (Pere Planagumà), Carolina Colagreco (Carne-Hamburguesa), Bosco Esperanza (Moa Food), Daniel Gomez (Bread Free), Loan Bensadon (Baiafood)....

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Restauración colectiva 2. Oportunidades desde la Gastronomía.

Coordinadora: Heinz Wuth y César Vega (par acabar de redactar el documento)

Panel: Senen Barral, Vicente Domingo, Pepa Aymamí, Yon Fernandez-de-Larrinoa,. Otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

El futuro de la pastelería (Patrocinado por SOSA Ingredients)

Coordinador: Francisco Migoya (Pastelero en Modernist Cuisine) y Lilibeth Rivas (Global Marketing Manager at Sosa Ingredients)

Panel: Oscar Albiñana, Will Goldfarb, Miquel Guarro, Yon Gallardo, Lluc Crusellas, Josep Maria Guasch, Abraham Balaguer, Joyce Galvao, y otros a concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Retos y oportunidades para la generación y transmisión de conocimiento gastronómico-científico. Aplicado a las Escuelas de cocina.

Coordinadores: Rafa Llin (Dep. Educació de la Generalitat de Catalunya)

Panel: CETT (Nan Ferreres), EHTB (Fran Boronat), EHTG (Raúl Cuadras), EH Alcalá de Henares (Sergio Laguarda), Guayente EH (Ma Angeles Grassa), Institut FP Sant Cugat del Vallès (Carlos Heras) i Institut Joan Ramon Benaprès (Anna Monasterio), Mappetite (Emiliano Arencibia), Camila De Meirelles (Mackenzie-Sao Paulo). Y otros integrantes de Escuelas de cocina del mundo a determinar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022.

Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

El futuro del “Summer School of Scientific Gastronomy”

Coordinador: Davide Casi (Coordinador del Summer School of Scientific Gastronomy Escuela de verano) y Pere Castells (President del SCWC BCN)

Panel: Mónica Maritano, Alberto Gipponi, Daniela Piani, Elena Clara Rossetti, Felipe Zúñiga, Gabriele Epifani, Hilde Soliani, Fermina Perez, Maria Chellini, Montserrat Jimenez, Giuliana Cupini, Roberto Iborra, Rosi Wong, Dorina Burlacu, Enric Macià, François Chartier y Nicolas Roché.

Dimecres / Wednesday / Miércoles - 15 nov

Residuo 0 alimentario desde la Gastronomía

Coordinadores: Lluís Riera (Director General de Saia) i Oriol Vilaseca (Ingeniero de Vilaseca Consultors)

Panel: Gloria Cugat, Sergio Gil, Víctor Quintillà y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Sostenibilidad y Plant based. Patrocinat per Vegetalia y Griffith Foods

Coordinador: Luís Concepción (Periodista gastronómico)

Panel: Vegetalia, Griffith Foods, Estefania Simon-Sasyk (Mycelium). Y otros a concretar

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

Mapa Gastronòmic

Coordinadores: Ramón Guardia (GastroEuphoria), Salvador Garcia Arbós (Periodista gastronómico) y Gustavo Turón (Expert en cuina de les Terres del Ebre)

Panel: Santi Oliveras, Jordi Roca, Annette Abstoss Llorens Llop, Albert Roca, Marc Castells, Juan Alguero, Marcel Matamoros, Marisa Reig, Rafa Peña, Marta Ros, Jordi Guillem y Pere Planagumà y otros a concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. A partir de los acuerdos de la mesa redonda SCWC BCN 2022. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía

Coordinadoras: Luciana Bianchi y Denise Araujo

Panel: Pia Sorensen, Tracy Chang, Héloïse Vilaseca, Kendra Sepúlveda, Adrianna Jaworska. A concretar.

Documento inicial: En construcció/Under construction/En construcción. Imprescindibles acuerdos concretos que desde SCWC se comprometen a revisar e incentivar.

TALLERS/ WORKSHOPS/ TALLERES

RAMÓN I CAJAL/CLAUSTRE (13-14 h)

Dilluns / Monday / Lunes - 13 nov

Productos amazónicos. Conócelos. Joana Martins y Denise Araujo SCWC Barcelona-Amazonia **AULA RAMÓN Y CAJAL**

Los productos amazónicos siempre han sido como un mito para las sociedades occidentales. Ahora ya se empiezan a comercializar. Lo que hace falta es conocerlos, degustar-los y aplicarlos.

Tecnología y innovación Jumbert (Makeat.tech).

Taller de como la tecnología puede aplicarse a la innovación culinària. Podéis ser partícipes de como realitzar esta aplicación, plantenado situaciones que os pueden ayudar en un futuro.

Mas allá de los helados Jordi Guillem (Real Ice).

Explicación de como los diferentes componentes se tienen que aplicar con sus especificos procesos para que el helado sea especial (las frutas, el chocolate, la vainilla etc.) Y también explicar como confeccionar helados especiales que han surgido de las fermentaciones y como ejemplo especial los helados de kombucha.

Fascinado por el “Miraculin”. Prueba las nuevas sensaciones. Loan Bensadon (Baiafood)

El miraculin o la miraculina es la nueva sensación en gastronomía. Es una proteína extraída del fruto de la planta africana que pertenece a la familia sapotàcia, de *Synsepalum dulcificum*. La baia de esta planta contiene polifenoles activos. Cuando las papilas gustativas quedan expuestas a la miraculina los frutos ácidos como los limones se perciben como dulces. Poder experimentar con ella es todo un privilegio.

Los insectos como nueva fuente de proteína sostenible. Aplicaciones en la gastronomía.

Marta Ros (Nutricionista i Tecnòloga dels aliments), Lucía Curiel (BCC), Adelaida García (BCC) , Laura Perezábad (BCC) y Gemma Chiva Blanch i Anna Bach.

La emergencia climática, sumada a la demanda de alimentos que necesita la creciente población mundial –en 2050 habrá que alimentar a unos 10.000 millones de personas–, han hecho que el consumo de insectos aparezca como una alternativa alimentaria a debate, al representar una fuente prometedora de proteínas para alimentos y piensos, con un bajo impacto ambiental. En esta charla taller te explicamos toda la información de esta nueva

proteína así como la información en seguridad alimentaria, salud, sostenibilidad y su uso en la gastronomía donde podrá probar a partir de las aplicaciones culinarias realizadas de la mano del Basque Culinary Center.

Dimarts / Tuesday / Martes 14 nov

Retos de la pastelería más saludable: pastelería sin azúcar* (*sin azúcares añadidos).

Jordi Bordas i Adrianna Jaworska (Escola de Pastisseria Jordi Bordas). **AULA RAMÓN Y CAJAL**

Ante la pandemia de la obesidad y los problemas de salud relacionados con el consumo excesivo de azúcar, destaca la creciente conciencia de los consumidores sobre el impacto del azúcar en nuestra salud y la demanda de los productos dulces sin azúcar. A medida que nuestra sociedad se enfrenta a tasas cada vez más altas de obesidad, diabetes y otras enfermedades relacionadas con la dieta, es fundamental promover hábitos alimenticios más saludables: subir el consumo diario de la fibra y reducir considerablemente el consumo de los azúcares y harinas refinadas. Para los pasteleros, reducir o eliminar el azúcar añadido en las recetas de pastelería presenta un reto importante, ya que el azúcar se utiliza no solo como endulzante sino también para dar estructura y estabilidad a nuestras elaboraciones, crear texturas interesantes, proporcionar color, etc. En este taller hablaremos del papel de azúcar en la pastelería y de las posibilidades que tenemos hoy en día para elaborar recetas y elaboraciones donde el sabor y la nutrición pueden coexistir armónicamente.

Vainilla-Elaboraciones.

Lucia Ranja (Delegació SCWC BCN-Madagascar), Ion Gallardo i Lluç Crusellas.

Metodologia d'extracció i ús de la Vainilla en processos de Gelateria i Pastisseria a càrrec de Yon Gallardo. Aplicacions en pastisseria i xocolata a càrrec de Lluç Crusellas

Como utilizar la impresora 3D. Chiara Gallucci y Ana Helena Jamaro (EssenceFood).

Taller para adentrarse en la fabricación de objetos tridimensionales mediante la adición de capas, o impresión en 3D, constituye una técnica cada vez más consolidada. Aplicado a gastronomía, la investigación en este campo se centra en la creación de comidas para el consumidor global y, sobre todo, en el diseño de productos personalizados.

El análisis sensorial de los purés de fruta – Fruitology. Marc Balaguer (Les Vergers Boiron).

En aquest taller posarem en pràctica el concepte Fruitology. Fruitology és la disciplina que estudia la fruita, des del seu origen (Varietats, mètode de cultiu, etc..) fins a obtenir el puré de fruites (passant pel procés de transformació així com el seu posterior anàlisi sensorial i la creació dels diferents perfils aromàtics)

- La primera part del taller serà d'introducció (per si hi ha algú que no ha assistit a la ponència) i a continuació passarem a la part pràctica.
- Cada assistent tindrà diversos gotos en diferents purés de fruita. Gots sense identificar i sense saber la fruita que contenen.
- L'exercici consta d'identificar la fruita siguin unes pautes de degustació (visual, textura, olfactiva, sabor i textura en boca)
- Un cop identificada la fruita corresponent s'ha de vincular amb un dels perfils aromàtics que tindran al davant.
- Acabat aquesta part les respostes es donaran a mode de Quiz (kahoot) amb el telèfon mòbil de cada participant
- El que més fruites hagi vinculat amb el perfil corresponent guanyarà un petit obsequi de la casa Boiron

Dimecres / Wednesday / Miércoles 15 nov

El pan para celíacos. AULA RAMÓN Y CAJAL Josep Pascual (profesor en escuelas de Europa, Asia y América, asesor internacional, jurado Copa Mundo de Panadería, Ganador Copa europea Louis Lessaffre). Colabora Mariana Koppmann.

En este taller se pretende desarrollar la capacidad de comprensión de la influencia de los ingredientes y como modificarlos para adaptarlos a la nueva visión de la panadería gluten free, siempre desde el punto de vista práctico. Elaboraremos 3 masas que nos aportan estructuras diferentes y aromas y sabores diferenciados con las cuales mostraremos panes alveolados y ligeros, tipo ciabatta otros de aromas pronunciados en base a frutos secos y una masa muy versátil que nos da piezas tipo pizzas, focaccia , redondos y barras.

El fantástico mundo de las kombuchas. Kendra Sepúlveda (especialista en Kombuchas)

Consigue conocer el secreto de esta bebida elaborada a partir de té endulzado y fermentado mediante un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras (SCOBY, por sus siglas en inglés) que vulgarmente se denomina hongo del té.

Gastrobotánica aplicada Km0: el uso culinario de un jardín ornamental Evarist March (Evarist March (Naturalwalks y Botánico Celler de Can Roca).

Un taller muy práctico y dinámico en los jardines del claustro de la Universidad de Barcelona para profundizar en el conocimiento del uso de las plantas silvestres y cultivadas aplicadas al universo culinario. Se tratará la relación entre familias botánicas de plantas y su potencialidad en distintos tipos de cocinas, los diversos usos, las funciones y técnicas culinarias, las limitaciones o la composición química entre otros.

Tempeh: El fermentado plant-based que tienes que conocer. (Vegetalia)

Las maravillas de las legumbres la conocemos todos, pero, ¿y la riqueza nutricional que nos aportan los fermentados? Pues imagínate ambos: legumbres y fermentados en un mismo producto: el TEMPEH. Conocerás qué te aporta nutricionalmente, cómo se elabora y, cómo cocinarlo e incorporarlo a tu vida.

Neuroconfitería: ¡una fiesta para los sentidos! Giuliana Cupini (Pastelera. Sao Paulo-Brasil)

Taller en el que se relacionan los sentidos con las preparaciones de Confitería, a través de la degustación de 5 dulces y la práctica de 6 experiencias sensoriales, basado en los principios de la Neurociencia y la Neurogastronomía, con énfasis en la elección de ingredientes y procesos para crear dulces personalizados que despiertan recuerdos, provocan emociones y proporcionan placer al comer.

Nota: Inteligencia artificial / realidad virtual – AULA RAMÓN Y CAJAL Jean-Christophe Sakdavong (Université de Toulouse) **13,14 y 15 noviembre de las 15:00 a las 17h30.**

Realidad virtual-mixta/Comida/Transmodalidad – Experiencia y experimento de cena (con comida real) en realidad virtual en una nave espacial o en un desierto tipo Hollywood. (10 minutos por persona) **Apuntarse**