



5 SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS
Barcelona 2024





TEXTURES
11-13 NOV 2024

Introducció/ Introduction/ Introducción

Amb el Manifest “Scientific Gastronomy Barcelona 2019” com a base, **el 5 SCWC BCN 2024** continuarà com a referent en la innovació i la tradició als espais per a Ponències, Brunch, Tallers i Taules de treball, però aquest any al 5è aniversari introduïm una novetat. Les noves generacions gastronòmiques han nascut amb el concepte “textura” al seu vocabulari bàsic. SCWC BCN 2024 intentarà apropar-los a l'estructura del Congrés creant un Projecte especial “**Hàbitat SCWC BCN Jove**”. Els joves de ciència i cuina proposant iniciatives sota el tema global de “TEXTURES”. Projectes que prèviament avaluats seran presentats el dimecres 13 de novembre.

*With the Manifesto "Scientific Gastronomy Barcelona 2019" as a basis, **the 5 SCWC BCN 2024** It will continue as a reference in innovation and tradition in spaces for Presentations, Brunch, Workshops and Working Tables, but this year on the 5th anniversary we are introducing something new. The new gastronomic generations have been born with the concept “texture” in their basic vocabulary. The SCWC BCN 2024 will try to bring them closer to the structure of the Congress by creating a special Project “**SCWC BCN Young Habitat**”. Young people in science and cooking proposing initiatives under the global theme of “TEXTURES”. Projects that have been previously evaluated will be presented on Wednesday, November 13.*

Con el Manifiesto “Scientific Gastronomy Barcelona 2019” como base, **el 5 SCWC BCN 2024** continuará como referente en la innovación y la tradición en los espacios para Ponencias, Brunch, Talleres y Mesas de trabajo, pero este año en el 5º aniversario introducimos una novedad. Las nuevas generaciones gastronómicas han nacido con el concepto “textura” en su vocabulario básico. El SCWC BCN 2024 los intentará acercar a la estructura del Congreso creando un Proyecto especial “**Hábitat SCWC BCN Joven**”. Los jóvenes de ciencia i cocina proponiendo iniciativas bajo el tema global de “TEXTURAS”. Proyectos que previamente evaluados serán presentados el miércoles 13 de noviembre



PONÈNCIES/ LECTURES/ PONENCIAS

AULA MAGNA

Dilluns / Monday / Lunes 11 nov

8:00 h RECOLLIDA D'ACREDITACIONS

9:00 h BENVINGUDA I PRESENTACIÓ OFICIAL DEL CONGRÉS

Dr. Joan Guàrdia (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Hble. David Mascort (Conseller de Promoció Econòmica i Treball; Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural), Sra. Raquel Gil (Regidora de Promoció Econòmica i Treball, Feminismes, Igualtat i Memòria històrica 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 McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President del Congrés).

Presentació dels Projectes sorgits a les taules de treball SCWC BCN 2023.

Presentació del Projecte "SCWC BCN Young Habitat"



10:00 h LA COCINA ERRAMIENTA DE COMPROMISO SOCIAL

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

-Introductory remarks Ms. Florence Egal.



Sostenibilidad y compromiso social. Milagros de Hoz, Senen Barral y Oriol Vilaseca

Cocineros por la Sostenibilidad. Juan Martín + cocineros a determinar.

Chefs influencing global food.



12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00-14:00 h Work meetings and Workshops

14:00-14:15 h Pause

14:15 h TEXTURES A LES CUINES DEL MÓN/ TEXTURES IN THE WORLD'S CUISINS/ TEXTURAS EN LAS COCINAS DEL MUNDO.

Coordinador: Jordi Tresserras (Expert en Gestió de patrimoni i turisme cultural. UB. Membre de la Red UNITWIN de la Càtedra UNESCO).

-Introducción a la importancia de la textura en diferentes culturas de las cocinas del mundo. Jordi Tresserras.

-Baklava textures. Irene Morcillo (Pasteleria Tokio, Genera-Sevilla) and Aylin Öney Tan (Architect and expert turned into Food Writer/Culinary Researcher SCWC Barcelona-Turkey Delegation).

-Textures in Egyptian Cuisine. Hussein Ezzo (Delegation for SCWC-BCN- Egip)

-Chili textures. Gaggan Anand Restaurant Bangkok (Delegation for SCWC-BCN- Thailand and India)

15:45 h Coffee-tea Break *Science and Cooking*

16:15 h TEXTURE CONCEPT

Coordinadora: Mariana Koppmann (Bioquímica, experta en Seguridad Alimentaria y en Gastronomía. Delegación SCWC Barcelona-Argentina).

La revolución de la cocina, la revolución de las texturas. Mariana Koppmann

Que significa el término “Textura”. Claudi Mans (Catedrático emérito del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Barcelona).

-Importancia de las texturas en el Celler de Can Roca. Per determinar

-La revolución gastronómica. La Sferificación. Joaquim Vives (Director de Solina Ibérica), Oriol Castro (Restaurante Disfrutar) y altres.

-Textures-Science and Cooking Harvard. Pia Sorensen (Harvard U.)



Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov

9:00 h TEXTURES I LA INDÚSTRIA/ TEXTURES AND THE INDUSTRY/TEXTURAS Y LA INDUSTRIA

Coordinadores: Puri García (UPV), Xavier Martínez (UPV) i Carla Soler (UV)

-Introducción a la importancia de las texturas en la industria Puri García, Xavier Martínez i Carla Soler.

-The importance of texture in the new products Dimitris Lykomitros (Chef - Research Chefs Association) and Technology Intelligence Scout, R&D Cocoa & Chocolate Technology Intelligence Scout, R&D Cocoa & Chocolate Cargill

-Soluciones personalizadas, una nueva era para la alimentación. Por determinar

-New textures in the food industry Mark Serice & Seeratt Matses (Griffith Foods)

-Texturas y cocciones. Albert Torné (Mychef) y Salvador Brugués (EHTG).

-Nuevas texturas de la gastronomía a la industria. Por determinar.

12:00 h Brunch *Science and Cooking*

13:00 h Work meetings and Workshops

14:00-14:15 h Pause

14:15 h NUTRICIÓ I LA SALUT EN DIETES TOVES/ NUTRITION AND HEALTH IN SOFT DIETS/NUTRICIÓN Y SALUD EN DIETAS BLANDAS

Coordinadora: Anna Paré (Dietista-nutricionista i farmacèutica).

¿Que son las dietas blandas? Anna Paré

Texturas Blandas en geriátricos alemanes Jorgen Mann (Hampp Media).

15:45 h Coffee-tea Break *Science and Cooking*

16:15 h TEXTURES-PASTISSERIA/TEXTURES-PASTRY/TEXTURAS-PASTELERIA.

Coordinador: Francisco Migoya (Noma Restaurant).

-Importancia de las texturas en la pastelería. Francisco Migoya.

-¿Por qué la textura es tan importante en pastelería? Óscar Albiñana (Responsable I+D Sosa Ingredients) y Jordi Bordas (Patisser Escola de pastisseria Jordi Bordas).

-Algas i texturas Antonio Muiños (Porto Muiños) y cocineros a concretar.

- Nuevas Texturas en pastelería. Jordi Puigbert (Pastry chef) y Cesar Romero (Pastelero Experto en formulación de recetas)



Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov

**9:00 h FORMACIÓ EN PROCESSOS GASTRONÒMICO-CIENTÍFICS/
TRAINING IN GASTRONOMIC-SCIENTIFIC/ FORMACIÓN EN PROCESOS
GASTRONÓMICO-CIENTÍFICOS.**

Coordinadors: Davide Cassi (Università di Parma) i Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona).

-Presentació de Projectes “Hàbitat SCWC BCN Jove”

-Nomenaments de Membres Honoraris del SCWC BCN

Denise Araujo, Luciana Bianchi, Jordi Tresserras, Francisco Migoya, Florence Egal Cesar Vega i Heinz Wuth.

Ho entregaran Harold McGee (Honorary President of the SCWC) i Pere Castells (President del SCWC).

10:15 h MES QUE TEXTURES /MORE THAN TEXTURES /MAS QUE TEXTURAS

Coordinadora Luciana Bianchi

-Introducción Luciana Bianchi.

-Texturas y innovación en la coctelería. Marc Álvarez (Ideal Cocktail Bar y Sips)

-Texturas del maíz Rosa Mayordomo i otros ponentes (cocineras sudamerica)

-La textura de la pasta (La consistenza della pasta) Alberto Gipponi y Davide Cassi.

-Mediterranean textures. Andreu Genestra (Llucmajor)

12:00 h Brunch Science and Cooking

13:00 h Work meetings and Workshops

14:00-14:15 h Pause

14:15 h TEXTURES SIMULADES/ SIMULATED TEXTURES/TEXTURAS SIMULADAS

Coordinadora: Marta Miguel i Marta Garcés

-Introducción a la importancia de las texturas científico-gastronómicas Marta Miguel i Marta Garcés

-Pork and duck crackling. Cesar Vega and Tracy Chang.

-Cruix/Crunchy. Jordi Parés ((EHTG)

-Textures and molecular harmonies. François Chartier (Chartier World Lab)

15:45 h Coffee-tea Break Science and Cooking

16:15 h CLOENDA/CLOSING/CLAUSURA

Coordinadors: 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.

-Evolution of Japanese culinary culture. Yoshihiro Murata, The Japanese Culinary Academy (JCA). They present the paper Harold McGee and Elli Sekine

- Importance of TEXTURES in global gastronomy. Dave Arnold (Food Arts magazine's Contributing Editor for Equipment & Food Science) and Harold McGee

-Ponència i Lliurament del Premi SFERIC AWARD 2022-23 al Restaurant???.

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

Lliurament del Premi: Montserrat Rivero. Presidenta de l'ACCA



FINAL: Ens veiem, See you, Nos vemos... **10, 11 i 12 NOV 2025 Aromas, sabores.**



5 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2024

REVISIÓ DOCUMENTS DE TREBALL

PARANIMF

PROGRAMA (13h-14h)

Dilluns / Monday / Lunes 11 nov

Restauració a la ciutat de Barcelona. Eix transversal Sostenibilitat.

Restauración colectiva. Oportunidades desde la Gastronomía.

Gastronomía, Sostenibilidad y Espacios Naturales.

La utilidad de las Delegaciones del SCWC

Projecte oli i cuina

TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “Hàbitat SCWC BCN Jove”.

Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov

El futuro de la alimentación a través de la gastronomía. (Sostenibilitat, robòtica, intel·ligència artificial ...)

El futuro de la pastelería

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

El futuro del “Summer School of Scientific Gastronomy”

TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “Hàbitat SCWC BCN Jove”.

Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov

Residuo 0 alimentario desde la gastronomía + Sostenibilidad y Plant-based

Mapa Gastronómico

El imprescindible ingrediente femenino en la gastronomía

TAULES DE TREBALL DEL PROJECTE “Hàbitat SCWC BCN Jove”.





5 SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS Barcelona 2024

TALLERS/ WORKSHOPS/ TALLERES RAMÓN I CAJAL/CLAUSTRE

PROGRAMA (13h-14h)



Dilluns / Monday / Lunes 11 nov

Tecnología e innovación aplicada al “Miraculin”. Prueba nuevas sensaciones.
Jumbert (Makeat.tech) y Loan Bensadon (Baiafood).

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

Productos amazónicos. Conócelos. Denise Araujo SCWC Barcelona-Amazonia.

Dimarts / Tuesday / Martes 12 nov

Retos de la pastelería más saludable: pastelería sin azúcar* (*sin azúcares añadidos). Jordi Bordas y Adrianna Jaworska (Escola de pastisseria Jordi Bordas).
AULA RAMÓN Y CAJAL

Solo Fresas. Carlos Vallhonrat y Alejandro Casacuberta (Aloalto)

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

Dimecres / Wednesday / Miércoles 13 nov

El mundo del pan. AULA RAMÓN Y CAJAL

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

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

11 nov-12 nov 13 nov 15:15 h-17:30h cada día

Inteligencia artificial / realidad virtual – AULA RAMÓN Y CAJAL Jean-Christophe Sakdavong (Université de Toulouse) y Bruno Mesz (Universidad Nacional de Tres de Febrero)

Realidad virtual – AULA RAMÓN Y CAJAL Jean-Christophe Sakdavong
(Université de Toulouse)



5 SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS
Barcelona 2024

Brunch Science and Cooking. 12:00 h

Aquesta proposta pretén situar la recerca desenvolupada en les ponències del congrés a disposició dels assistents, per tal que puguin degustar innovacions culinàries.

This proposal aims to place the research developed in the lectures available to the attendees, so that they can taste culinary innovations.

Esta propuesta pretende situar la investigación desarrollada en las ponencias del congreso a disposición de los asistentes, para que puedan degustar innovaciones culinarias.

Producers / Products / Productores

Abstoss World Gastronomy (Barcelona), germinats / micro vegetables / germinados

Alemanya (Os de Balaguer), torrons / nougat / turrone

Amazonia (Belem do Para) P. amazònics/Amazon products/P. amazónicos.

Augustus Forum i Jordi Guillem (El Vendrell), vins i vinagres / wines and vinegars / vinos y vinagres

Balenalena (Granollers), galetes / cookies / galletas

Baiafood. (On line) Miraculin

Cafès Delsams (Balaguer), cafès / coffees / cafés

Enric Rovira (Castellbell i el Vilar), xocolates / chocolates / chocolates

Puerto Muiños (Cereda-A Coruña) Algues, seaweed, algas

Georgina Regàs confitures / jams / confituras

Griffith Foods (EUA), productes sostenibles / sustainable products / productos sostenibles

Marisc Mediterrani (La Cava/Deltebre) ostres/ oysters/ ostras

Markeat Sant Adrià del Besòs- Barcelona Productes tecnològics

Naturplanet/Naturfood (Barcelona), productes naturals / natural products / productos naturales

Panes Creativos (Barcelona), pa / bread / pan

Sosa (Navarces) Prod. per a la cuina moderna / prod. for the modern kitchen / prod. para la cocina moderna

Aloalto (Cerdanyola) (maduixes/strawberries/fresas

Triticum (Vilasar de Dalt), pans / breads / panes

Vegetalia (Castellterçol) P. Vegetals/Pland Base/P. Vegetales

Verit Fruit (Bellcaire d'Urgell), fruites i confitures / fruits and jams / frutas y confituras

Pâtisseries / Pastries / Pastelerías

Hofmann (Barcelona)

Jordi Bordas (Viladecans)

Targarona (Igualada)

Vallflorida (Sant Esteve de Palautordera)

Escoles / Schools / Escuelas

EHTG (Girona)

CETT (Barcelona)

Estands / Stands / Estands

Abacus (Barcelona), llibres / books / libros

