

PATROCINAN



TU UNIVERSIDAD
PÚBLICA



COLABORAN



dellaSera

TRIVIO



PATROCINADOR GENERAL



CURSOS DE VERANO

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

CIENCIA GASTRONÓMICA: EXPERIMENTOS Y EXPERIENCIAS

#CDV**CienciaGastronómica**

DEL 10 AL 13 DE JULIO DE 2017

Universidad de La Rioja
Complejo Científico Tecnológico
Salón de Actos
Sala de Análisis Sensorial



Más información

Fundación de la Universidad de La Rioja
Avenida de la Paz, 107. Logroño
Tel.: + (34) 941 299 717 - 941 299 184

cursosdeverano@unirioja.es
www.unirioja.es/cursosdeverano

Síguenos en @unirioja



www.unirioja.es/cursosdeverano



DIRECCIÓN ACADÉMICA

DR. D. RODRIGO MARTÍNEZ RUIZ

Profesor Contratado Doctor de Química Física
Departamento de Química
Universidad de La Rioja

COORDINACIÓN ACADÉMICA

D. PEDRO J. ANTOLÍN FERRER

Profesor de Cocina y Pastelería
Escuela de Hostelería de La Rioja. C.I.P.F.P. Camino de Santiago

DRA. DÑA. JUDITH MILLÁN MONEO

Profesora Contratada Doctora de Química Física
Departamento de Química
Universidad de La Rioja

PROGRAMA

Lunes, 10 de julio de 2017

16.00 a 16.30 horas

Entrega de documentación

16.30 a 17.00 horas

Inauguración del Curso

17.00 a 20.30 horas

Fundamentos fisiológicos y técnicos del análisis sensorial

DR. D. JOSÉ MIGUEL AVIZCURI

Ingeniero agrónomo
Enólogo y experto en análisis sensorial y químico de vinos

Se explicarán las bases del funcionamiento fisiológico de los sentidos para comprender cómo percibimos el sabor y el olor, el flavor en definitiva, de los alimentos.

La exposición vendrá acompañada con una cata de aceite y chocolate

D. JORGE MARTÍNEZ BRAVO

Encargado de Laboratorios en la Universidad de La Rioja
Director de Zeytum
Experto en cata de aceites por la Universidad de Jaén

D. JUAN ÁNGEL RODRIGÁLVAREZ

Maestro Pastelero y Premio Nacional de Gastronomía 2010
En la actualidad, asesor independiente

Las grasas son compuestos biológicos fundamentales en nuestra alimentación y en el aceite y el chocolate las encontramos de una manera deliciosa.

Martes, 11 de julio de 2017

16.30 a 20.30 horas

Gastronomía a baja temperatura

D. FERNANDO SÁENZ

Chef de la Heladería DellaSera
Grate&DellaSera

DR. D. PEDRO J. CAMPOS

Profesor del Departamento de Química
Universidad de la Rioja

Se comentarán los fundamentos físicos y químicos de los helados y se pondrán de manifiesto con una serie ejemplos gastronómicos prácticos. Se pretende presentar la innovación culinaria en la gastronomía bajo cero y un intento de comprender la ciencia que hay detrás de ella.

Miércoles, 12 de julio de 2017

16.30 a 20.30 horas

Moléculas y macromoléculas utilizadas en la cocina de siempre y moderna

DR. D. RODRIGO MARTÍNEZ

Profesor del Departamento de Química
Universidad de la Rioja

D. PEDRO J. ANTOLÍN

D. JUAN JOSÉ GUTIÉRREZ

D. ÓSCAR DOMÍNGUEZ

Profesores de Cocina y Pastelería
Escuela de Hostelería de La Rioja

Mediante un pequeño menú degustación explicarán qué son las macromoléculas y los coloides y como éstos están presentes en la cocina de siempre y de vanguardia. También se hablará de como el conocimiento de aspectos de la física, química y biología permite el desarrollo de la gastronomía.

Jueves, 13 de julio de 2017

16.30 a 20.30 horas

I+D+i en la cocina. Experiencias gastronómicas

D. DAVID CHAMORRO

Cocinero del 'Restaurante Trivio' (Cuenca)

D. ISMAEL ALONSO

Cocinero del 'Hotel Mandarin Oriental' (Barcelona)

Nos contarán su experiencia en distintos restaurantes en los que la investigación es un principio fundamental en la creación de nuevos platos y de cómo esta experiencia les ayuda en la actualidad a su desarrollo personal y profesional, ofreciéndonos deliciosos ejemplos de su trabajo actual.