

## MEMÒRIA D'ACTIVITATS DEL GRUP DE RECERCA EN CUINA I GASTRONOMIA - (Curs 2014-2015)

### 1. Presentació general del Grup de Recerca

El Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia (GRCG) (abans Àmbit de Coneixement Expert en Cuina i Gastronomia – ACE CG) presenta en aquest document la memòria d'activitats realitzades durant el curs 2014-15 (setembre - juliol).

El Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia (GR-CG) té la voluntat d'esdevenir el marc en el que es desenvolupin projectes de formació, agafant la feina feta en anys anteriors en l'ACE –CG i focalitzant els esforços per establir pautes per desenvolupament una metodologia d'investigació en el món culinari i gastronòmic que inclogui totes les seves diverses vessants i amb l'objectiu principal de ser un referent per a la recerca en cuina i gastronomia.

Recerca i innovació culinària focalitzada en l'aplicabilitat al sector professional, però el mateix temps mantenint un rigor adaptat al món l'acadèmic, per poder ser el motor que estimuli les sinergies entre ells i ,molt especialment, el context expert que faciliti de manera natural als futurs professionals, actualment estudiants de Cicles Formatius de la família d'Hoteleria, del Grau en Turisme i Màster (especialment el Màster en Gestió del Patrimoni culinari i Gastronòmic –M.U. en Innovació en la Gestió Turística) i del recent incorporat, Grau en Ciències Culinàries i gastronòmiques (GCCiG), aproximar-se al terreny de la investigació i la recerca en matèria de cuina i gastronomia.

### 2. Presentació i descripció de cada línia de recerca.

**Quadre resum de la concreció en les línies de recerca:**

| LÍNIES DE RECERCA GRUP DE RECERCA EN CUINA I GASTRONOMIA 2015-16 |  |
|--|--|
| CURS 2013-2014   | CURS 2014-2015   |
| <b>Innovació gastronòmica</b>                                    | Innovació gastronòmica <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Bullipèdia</b></li> <li>▪ <b>en Alta Gastronomia i Restauració</b></li> <li>▪ en la Indústria alimentària</li> <li>▪ <b>en eines de ciència sensorial aplicada</b></li> </ul> |
| <b>Salut</b>   | La Salut en l'entorn de la Restauració <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Intoleràncies i Restauració</li> <li>▪ <b>Altres maneres de menjar</b></li> </ul>  |
| <b>Patrimoni culinari</b>  | Patrimoni culinari <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cuina Catalana (evolució dels plats tradicionals a la nova restauració)</li> <li>▪ <b>Identitats culinàries en la Mediterrània</b></li> </ul>  |

Precisament és en aquest aspecte - el establir les bases per ser un referent en el món de la recerca culinària - on s'ha incidit de manera més significativa des de l'GR CG durant el curs 2014-2015, amb una concreció de les línies de recerca.

S'han subdividit les línies de recerca per centrar els esforços d'investigació en àmbits molt determinats, dels quals destaquem:

- Bullipèdia: mantenir en marxa la col·laboració amb el BULLILAB, tant amb el treball amb estudiants com amb una col·laboració amb el professorat.
- Alta gastronomia i Restauració: recerca de nous format de Restauració, i ens hem centrat en el fenomen Street Food
- Eines de ciència sensorials aplicada: projectes amb Foodpairing, una empresa dedicada al maridatge d'ingredients amb l'ús de ciència sensorial i algoritmes.
- Altres maneres de menjar: obtenció, per part dels serveis de restauració del CETT, els certificats AMED i MEDDIET.
- Identitats culinàries en la Mediterrània: projecte internacional europeu SLOWMED

### 3. Projectes de recerca i transferència realitzats pel grup.

#### 3.1. Projectes realitzats amb la participació d'empreses i altres entitats turístiques:

##### 3.1.1. Treball d'investigació a BulliLab de BulliFoundation. Estada durant un període de 9 mesos del professor Sergi Ferrer com a investigador al BulliLab.

- La primera fase en el BulliLab és adquirir les bases de treball científic del grup. Consisteix en llegir la documentació, el "Sapiens de la Gastronomia". Una vegada conegut el mètode de treball, es reben projectes (Partides)
- Partides(projectes) desenvolupades:
  - En la partida del DNA, departament constituït per : historiadors, artistes, gestors de cultura, arquitectes, filòsofs i possibilitat d'altres disciplines. S'encarrega de buscar com s'ha desenvolupat la Gastronomia al llarg del temps i la seva relació amb altres espais, disciplines etc. S'ha fet: a) una recerca de la biografia i elaboració de mapes conceptuals d'autors de la cuina del segle XX; b) Recerca del context històric AL-Andalus (pre i post Al-Andalus) ; c) Diàlegs de l'art culinari en el Procés Creatiu amb altres disciplines o àmbits (transports, Turisme, pornografia, comunicacions, arquitectura, dietètica, medicina, etc.,)
  - En la partida de PRODUCTE NO ELABORAT, on es va treballar en diversos temes amb la coordinació del BulliLab, entre ells: a) desenvolupament de fitxes de Producte No Elaborat (lèxic i classificació de mapes); b) desenvolupament de mapes conceptuals; fitxes de classificació i mapes conceptuals de begudes; revisió llistat tècniques (prelaboració, conservació, manipulació, conservació i cocció); c) eines d'emplatat i servei; anàlisi; d) desenvolupament de les famílies d'elaboracions (croquants, guisats, liofilitzats, etc.); e) De caire històric: estudi i desenvolupament de la història i influència a la cuina de Mèxic; autors de la cuina eivissenca i elaboracions característiques; desenvolupament fitxa "cuina italiana al Renaixement"; f) de caire transversal: la degustació i factors psico-sociològics del procés experimental; g) de caire formatiu: visionat de films infantils (dibuixos animats) fent recerca d'ítems gastronòmics; proposta curricular per escoles sobre la implantació sistema BulliLab en els programes de cicles formatius.
- Participants: Sergi Ferrer.
- **Període de realització: 17/10/14 fins 19/06/15**

### 3.1.2. Treball d'investigació en la Bullipèdia, per part d'alumnes del CETT

- En recerca de Producte No elaborat s'han treballat els següents aspectes:
  - Dinàmiques de recerca de producte No Elaborat (a partir del llistat provinent de Bullifoundation) per desenvolupar fitxes amb informació i Mapes conceptuals sobre aquesta família de productes.
  - Recerca sobre xefs rellevants i les corrents estilístiques que han marcat o han continuat des de principis del segle XX fins dia d'avui. El treball s'ha basat en el Mapa del "Genoma de la Cuina" generat per Pau Arenós.
  - Estudi d'interpretació i comparativa de la terminologia culinària. S'ha treballat un llistat de 300 paraules sotmetent-les a estudi amb llibres i diccionaris.
- Participants: grups d'alumnes del CETT
- **Període de realització: 17/10/14 fins 19/06/15**

### 3.1.3. Projecte Slowmed. Participació en aquest projecte Europeu finançat per la European Neighbourhood and Partnership Instrument (ENPI), organisme de cooperació transfronterera, que promou el procés de cooperació sostenible i harmoniós a nivell conca mediterrània per fer front als desafiaments comuns i la millora del seu potencial endogen. En aquest cas concret, SLOWMED té com a objectiu promoure el diàleg intercultural creatiu, així com consolidar una identitat cultural mediterrània basada en la seva herència culinària, sense oblidar l'educació nutricional

- Els països participants son Egipte, Itàlia, Líban, Palestina, Portugal i Espanya que participen junts des del 2014. en aquest projecte des de fa 2 anys (2014-2015)
- El projecte s'ha estructurat a partir d'un partner coordinador en cada país. El projecte veurà la creació de Grups de Treball Locals de 10 persones (incloent xefs, cineastes, directors d'escena, la cultura alimentària expert en comunicació, nutricionista) a cada país que participaran en les activitats locals i internacionals. En el cas espanyol, el partner és FUNDACIÓ DIETA MEDITERRÀNIA, que ens ha escollit per formar part del Local Working Group (LWG). En aquest projecte ha participat: Ana Rodríguez (professora de cuina del CETT) com a xef senior, Pol Leiva i Jordina Peñafiel (alumnes del CETT) com a xef junior i Montserrat Saperas com a Chef Coordinator. Posteriorment s'ha afegit al grup en Juan Muñoz professor col.laborador del CETT.
- El LWG s'ha encarregat d'enregistrar i editar les més de 30 entrevistes a persones de més de 70 anys on explicaven receptes tradicionals mediterrànies que l'equip de xefs del CETT s'ha encarregat de transcriure i adaptar perquè puguin ser publicades a la pàgina web del projecte ([www.slowmed.eu](http://www.slowmed.eu)).
- A més a més aquest projecte a generat més activitats:
  - Reunió de tots els LWG a Alexandria (Egipte)
  - Tria i redacció de receptes per un llibre adreçat a infants
  - Jornada de SlowMed Local Event, celebrada el 21 de maig de 2015 a la seu del CETT, amb l'organització de Vinyet Capdet i la participació dels integrants del LGW en un showcooling i de Meritxell Cuní (professora del CETT) en un taller adreçat a més de 40 infants

- Activitats pendents a desenvolupar el darrer trimestre de 2015:
  - International Festival del Slowmed en Portugal (3 - 7 setembre 2015) amb assistència del LWG
  - Activitat de cloenda a Espanya (previsiblement Desembre 2015)
- **Període de realització: setembre 2014 – novembre 2015**

**3.1.4. Projecte FOODPAIRING®: Foodpairing® és una empresa que ha creat una eina informàtica que permet preveure el grau de maridatge d'ingredients a partir del seu perfil aromàtic. Es va definir un acord de col·laboració pel qual, l'empresa Foodpairing® ens cedia gratuïtament 100 codis d'accés a nivell expert per la seva eina, pels alumnes del CETT.**

- L'objectiu ha estat doble, aquest primer període. Per una banda veure la viabilitat de Foodpairing® com a eina pedagògica. I per altre banda, treballar amb l'eina per extreure resultats amb diferents metodologies i àmbits culinaris.
- Foodpairing ha cedit 100 llicències d'accés expert a la seva aplicació valorada cada una en 60,5€/mes (IVA inclòs) per un accés anual que han estat repartides entre alumnes i professors del CETT-EHT.
- Aquesta investigació a generat 3 treballs:
  - A cuina s'ha treballat un receptari de maridatges amb ingredients mediterranis.
  - A pastisseria, a partir d'un maridatge òptim extret de Foodpairing® (maduixa, mantega i xocolata)s'ha treballat amb les textures per aconseguir una elaboració final que maximitzi el maridatge.
  - Amb Sommelier s'ha usat Foodpairing® per millorar el servei de sommilleria, buscant amb els aromes específics de les varietats de raïm, receptes que maridin de manera òptima.
- Participants:
  - Professorat: Óscar Teixidó, Pau Ribas, Natalie Jewell, Cèsar Casanova, Mercé García, Montserrat Saperas
  - Alumnat de: 3er TSDC (Cuina i pastisseria), Curs superior de Sumiller
- **Període de realització: abril 2015 – Juliol 2015**

**3.2. Projectes realitzats amb la col·laboració d'altres grups de recerca externs:**

**3.2.1. Projecte "Gastronomia i Salut". Campus d'excel·lència acadèmica (HUBc)**

- *"Proyecto gastronomía y salud: sondeo de opinión entre usuarios y profesionales de la restauración comercial en relación a las dietas restrictivas. Propuestas formativas".*
- Participants: Isabel Lugo
- **Curs 2014-15**

### 3.3. Projectes interns/propis:

#### 3.3.1. Projecte de Recerca sobre StreetFood: des del Grup de Recerca s'ha iniciat el projecte d'investigació sobre el "Street Food", la venda d'una oferta gastronòmica des d'un vehicle o un espai localitzat en un espai privat, dins un format d'esdeveniment gastronòmic o donant recolzament a altres tipus (mercats no alimentaris, concerts,...).

- L'objectiu ha estat doble, aquest primer període. Per una banda fer una radiografia del negoci d'Street Food a Espanya, amb la creació d'una base de dades on es recullen les característiques definitòries de la tendència. Per altre banda, tipificar el creador de negocis "d'Street Food", amb la realització d'una enquesta per fer entrevistes en profunditat a aquests emprenedors.
- Aquesta investigació a generat:
  - La presentació d'una comunicació al Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació – ODELA, sota el títol de: *"Street Food" un Revival de la comida callejera o una adaptación a los nuevos tiempos*
  - Article a la Vanguardia (29 de juny 2015, pàgines 26 i 27) en l'apartat de tendències
- Participants: el grup d'investigació està format per Glòria Garcia, Emma Pla, Vinyet Capdet i com a coordinadora, Montserrat Saperas
- **Període de realització: setembre 2014 – amb vocació de continuïtat**

### 4. Realització de jornades i/o activitats de divulgació del coneixement generat

#### 4.1. Càpsulas de Restauración del Hospitality Business Event a Hostelco 2014

- Moderació de les taules rodones posteriors Organització a les càpsules sobre: *"Alianzas con los proveedores: una estrategia para ser más eficientes"* i *"Las intolerancias alimentarias: el reto de convertirlas en una oportunidad"*
- Participants: Nan Ferreres, Montserrat Saperas
- **Data: 20 d'Octubre de 2014**

#### 4.2. IX Trobada Gastronòmica Campus CETT (EHT – Activitat anual)



CETT Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia

## IX TROBADA GASTRONÒMICA

CALENDARI 2015  
D'ACTIVITATS

| DIMARTS 21/04  | DIMECRES 22/04  | DIJOURS 23/04  |
|--|---|--|
|  <p>Inauguració<br/>RESTAURANT GAIG<br/>1* Michelin<br/><b>Carles Gaig</b></p> <p><i>La meua manera de veure la gastronomia</i><br/>RESTAURANT CAN JUBANY<br/>1* Michelin<br/><b>Nandu Jubany</b></p> <p><i>"Fantasía, un cuento chino"</i><br/>PASTISSERIA ESCRIBÀ<br/><b>Christian Escribà</b></p> <p><i>El Vi en 6 sentits</i><br/>SUMILLER DE ELBULLI<br/><b>Ferran Centelles</b></p> | <p>RESTAURANT TICKETS<br/>1* Michelin<br/>Xef: Fran Agudo<br/>Cap Pastisseria: Enric Monzonis<br/>Cap de Sala: Xavier Alba</p> <p><i>La tonyina</i><br/>BALFEGÓ<br/>Angel Camacho</p> <p><i>El foie</i><br/>COLLVERD<br/>Joan Moliner</p> <p><i>Tast Premium:</i><br/>ginebres, tequiles i flor de saüc<br/><b>GRUP BACARDI</b></p> | <p>EL NACIONAL &amp; CARLES TEJEDOR<br/>Carles Tejedor</p> <p>RESTAURANT PAKTA<br/>1* Michelin<br/>Xef: Jorge Munoz<br/>Cap de Sala: Zetkin Lian</p> <p><i>Tast i tall de pernil</i><br/>CINCO JOTAS<br/>Marcos Lozano<br/>Embajador de Marca y maestro cortador Cinco Jotas</p> <p><i>Segueix les xerrades i tallers a les xarxes socials</i><br/><b>#trobadagastronomicacett</b></p> |










**4.3. Ponència de Joan Roca amb el títol: “Lideratge, Creativitat i Valors” en l’Acte d’obertura del Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques (GCCiG)**

- Intervenció de Joan Roca
- Participants: Professorat i alumnes del GCCiG
- Data: 15 de Setembre de 2014

**5. Ponències amb participació dels membres del grup en jornades i congressos acadèmics i/o professionals**

**5.1. Amb ponències realitzades per un membre del GR:**

**5.1.1. Trobada del projecte europeu GASTRONOMIC CITIES (Hospitalet del Llobregat)**

- Ponència a càrrec de la professora del CETT, Mercè Civera amb el títol de: "La gastronomía y el patrimonio culinario en el desarrollo local".
- Participant: Mercè Civera
- ***Data: 14 de Novembre de 2014***

**5.1.2. Participació en la II Convenció anual del Clúster FoodService.**

- Conferència a càrrec de Nan Ferreres amb el títol: “Innovació i reptes de futur en la formació.
- Ponent i participant: Nan Ferreres
- ***Data: 5 de març de 2015***

**5.1.3. La presentació d’una comunicació al Congrés Internacional de l’Observatori de l’Alimentació – ODELA, sota el títol de: “Street Food” un Revival de la comida callejera o una adaptació a los nuevos tiempos.**

- Ponent: Montserrat Saperas
- ***Data: 11 de juny de 2015***

**5.1.4. Presentació de la comunicació al Congrés “Otras manera de comer” de ODELA, Observatori de l’Alimentació de les conclusions del projecte. Juny 2015, sota el títol: “Proyecto gastronomía y salud: sondeo de opinión entre usuarios y profesionales de la restauración comercial en relación a las dietas restrictivas. Propuestas formativas”.**

- Ponent: Xavier Torrado (Campus Alimentació Torribera). Assistència : Isabel Lugo com a coautora
- ***Data: 11 de juny de 2015***

**5.1.5. Matins d'Innovació: recerca en gastronomia industrial (HORECA) a Catalunya, organitzat pel Departament d'Agricultura, Pesca, Alimentació i Medi Natural.**

- Presentació de les línies de recerca del Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia
- Participant: Nan Ferreres i Montserrat Saperas com a ponent
- **Data: 7 de Juliol de 2015**

**5.1.6. Taula Rodona "5ª Edición de Debates de Protocolo de Empresas", organitzada per Asociación Catalana de Protocolo RRII**

- Formar part dels ponents de la taula rodona en el marc dels Debats de Protocol a l'Empresa amb desenvolupament de preguntes com: Existeix una normativa o tradició en el món de la gastronomia? ; o La fama dels cuiners es tradueix en un increment d'estudiants a les escoles? ; o quines són les vostres experiències de viure la realitat d'una cuina per als professionals de comunicació, protocol, hoteleria, màrqueting i mitjans?
- Participant: Òscar Teixidó
- **Data: 14 de Juliol de 2015**

**5.1.7. Foro Vinia Màlaga, Fòrum Vitivinícola,.**

- Formar part dels ponents d'una de les taules rodones. Emplaçament: Jardí Botànic-Històric de La Concepció. Cofinançat per FEDER, impulsat per EOI i Diputació Provincial de Màlaga i amb la col·laboració de DO
- Participant: Cèsar Canovas
- **Data: 27 de Abril de 2015**

**5.2. Amb assistència d'un membre del GR:**

**5.2.1. Presentació de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016**

- Assistència a la presentació i les posteriors conferències, entre elles, la de la Dra. Maria Abellanet amb el títol "La formació en gastronomia"
- Assistent: Nan Ferreres
- **Data: 1 de Juliol de 2015**

**6. Publicacions dels membres de l'equip en llibres**

**6.1. Elaboració dels textos introductoris: Viatge als Sentits de la Terra; en el llibre CATALONIA GOURMET i la gastronomia, per part d' Isabel Lugo, professora del CETT.**

- **Data: 15 de maig de 2015**



## 7. Articles realitzats pels membres del grup de recerca:

- 7.1. La Dieta Mediterrània, una manera de menjar i viure, en perill? – TOT CETT nº28, novembre 2014
- 7.2. Les eines de creativitat a la cuina d'autor- TOT CETT nº29, Abril 2015

## 8. Xarxes de coneixement en les quals els membres del grup de recerca hi participen.

Un aspecte significatiu durant el període 14-15 ha estat mantenir l'establiment de relacions i convenis marc amb institucions, col·lectius o associacions del sector per col·laborar en la tasca de difusió del patrimoni gastronòmic i els hàbits alimentaris saludables. En aquest sentit és especialment significatiu :

- 8.1. **Clúster GOURMET de Catalunya:** adhesió com a socis
- 8.2. **Fundació Dieta Mediterrània:** signatura de conveni de col·laboració
- 8.3. **Comunidad Europea de Cocineros – EUROTOQUES:** membres

## 9. Recursos econòmics captats de fonts externes.

Aquest any no s'ha captat recursos econòmics monetaris. S'ha aconseguit cessions de recursos sense cost, com en el cas de Foodpairing.

## 10. Treball finals de carrera (Màster i Grau) destacats:

Aquest anys no hi ha treballs finals de carrera destacats, però pel curs 2015-16 s'han proposat, des del GR en CiG, 3 treballs per desenvolupar línies d'investigació. Dels 3 dos ja s'estan executant.

- 10.1. TFC que destaquin i que hagin estat dirigits pel grup de recerca**
- 10.2. Resta de TFC associats a les línies del grup de recerca**
- 10.3. Projectes ofertats pel curs 2015-16**

Pel curs 2015-2016 s'ha ofert 3 projectes finals de grau relacionats amb Street Food que intenten cobrir altres aspectes on estudiats fins ara i la creació d'una plaça de becari per seguir investigant aspectes. Els treballs oferts són:

- 1. L'Estructura de negoci amb: "El Street Food. Anàlisi de la seva oferta i estructura de mercat. Ratis de gestió operacionals". Sota la direcció de Lucas Vidaller Hediard. Primer semestre.
- 2. La bases de creació del negoci amb "Street Food: creació de la proposta de valor": sota la direcció de Emma Pla i cotutora Montserrat Saperas. Primer semestre.
- 3. Els clients / consumidors amb: "Street Food Como Tendencia En Restauración: Estudio De Los Consumidores". Sota la direcció de Glòria Garcia. Segon semestre.



**11. Reconeixements o acreditacions obtingudes:****11.1. Acreditació AMED als Serveis de Restauració del CETT**

L'acreditació ha estat atorgada a l'Aula Restaurant, a l'Aula Bar-Cafeteria, a l'Aula Menjador, al Restaurant Summum i al menjador de la Residència Àgora BCN del CETT. Aquesta acreditació es dóna per promoure i fomentar l'alimentació mediterrània en l'àmbit de la restauració, facilitar als clients la tria d'opcions saludables.

- Participants: professors de Restauració (cuina i sala), Isabel Lugo. Firma el conveni: Maria Abellanet
- **Data: 6 de juny de 2015**

**11.2. Acreditació MEDDIET a l'Aula Restaurant del CETT:**

Acreditació atorgada per la Fundació de la Dieta Mediterrània a l'Aula Restaurant del CETT.

**12. Activitats de formació interna:****12.1. Jornada Tècnica "Sicence and Cooking" – Expoquímia 2014**

- Assistent: Sergi Ferrer
- **Data: 1 d'octubre de 2014**

**12.2. Congrés SQS Química Sensorial – Expoquímia 2014**

- Sisè Simposi Internacional de Perceptnet (PS) i el tercer Simposi de Química Sensorial (3SQS) organitzats per la Societat Espanyola de Ciències Sensorials (SECS)
- Assistent: Montserrat Saperas
- **Data: 1 d'octubre de 2014**

**12.3. Gastronomika 2014, Donosti**

- Assistents: Vinyet Capdet, Nan Ferreres
- **Data: 5-8 d'octubre de 2014**

**12.4. HOST – Tendencias e innovación en sala**

- Celebrat a: Basque Culinary Center
- Assistent: Cesar Canovas
- **Data: 8-10 d'octubre de 2014**

**12.5. Vanguardias, anticipando el futuro – Dialogos de Cocina 2015**

- Seminari organitzat per EUROTOQUES, al Basque Culinary Center
- Assistent: Vinyet Capdet
- **Data: 9-10 de març de 2015**

**12.6. II Convención Cocinas Centrales**

- Assistents: Lucas Vidaller
- **Data: 28 de maig de 2015**

**12.7. Plancton marino S.L.**

- Formació en origen, tipologia, característiques, ús i tècniques al voltant de l'ús del plàncton a la cuina
- Assistents: Oscar Teixidó
- **Data: 22 de juny de 2015**

**12.8. Seminari "Sin gluten" per professors d'Escoles de Hosteleria organitzat per UNILEVER FOOD SOLUTIONS**

- Assistència al seminari sobre la cuina sense gluten i la importància del control d'al·lèrgens i a la cuina.
- Assistent: Antonio Domingo
- **Data: 30 de juny i 1 de Juliol de 2015**

**12.9. Participació en el curs d'extensió universitària, "Ciència i Cuina" del Campus de l'Alimentació de Torribera**

- Assistència al curs. Els objectius del curs són : academitzar la cuina, analitzar tècniques culinàries i presentar continguts culinaris contrastats amb coneixement científics, el curs de cuina i ciència també servirà per reconèixer la nova classificació de productes culinaris Bullipèdia, sistematitzar les tècniques culinàries clàssiques i modernes aplicant coneixements científics i estudiar l'aplicació de productes texturitzants
- Assistents: Sergi Ferrer
- **Data: 29 de juny al 24 de Juliol de 2015**

| <b>RESUM INDICADORS G.R. CUINA I GASTRONOMIA 2015-16</b>   |           |
|--|-----------|
| <b>3. Projectes de recerca i transferència realitzats pel grup</b>   | <b>6</b>  |
| 3.1 Projectes realitzats amb la participació d'empreses i altres entitats turístiques.   | <b>4</b>  |
| 1).Estada com investigador al BulliLab de Sergi Ferrer; 2).Col·laboració BulliFundation per part dels alumnes; 3).Projecte Slowmed; 4).Projectes de recerca amb Foodpairing  |           |
| 3.2 Projectes realitzats amb la col·laboració d'altres grups de recerca externs  | <b>1</b>  |
| 1).Projecte "Gastronomia i Salut" (HUBc);  |           |
| 3.3 Projectes interns/propis   | <b>1</b>  |
| 1).Projecte de recerca sobre Street Food   |           |
| <b>4. Realització de jornades i/o activitats de divulgació del coneixement generat</b>   | <b>3</b>  |
| 1).Càpsulas de Restauración del Hospitality Business Event a Hostelco 2014; 2).IX Trobada Gastronòmica Campus CETT (EHT – Activitat anual); 3).Ponència de Joan Roca amb el títol: "Lideratge, Creativitat i Valors"en l'Acte d'obertura del Grau en Ciències Culinàries i Gastronòmiques (GCCiG)  |           |
| <b>5. Ponències realitzades pels membres del GR en jornades i congressos acadèmics i/o professionals</b>   | <b>15</b> |
| 5.1. Amb ponència d'un membre del GR   | <b>7</b>  |
| 1).Trobada del projecte europeu GASTRONOMIC CITIES; 2). Participació en la II Convenció anual del Clúster FoodService, conferència "Innovació i reptes de futur en la formació"; 3) Comunicació al Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació – ODELA, títol de: "Street Food" un Revival de la comida callejera o una adaptació a los nuevos tiempos; 4). Comunicació al Congrés Internacional de l'Observatori de l'Alimentació – ODELA: "Proyecto gastronomía y salud: sondeo de opinión entre usuarios y profesionales de la restauración comercial en relación a las dietas restrictivas. Propuestas formativas". 5). Matins d'Innovació: recerca en gastronomia industrial (HORECA) a Catalunya, 6).Taula Rodona "5ª Edición de Debates de Protocolo de Empresas" 7) Foro Vinia Màlaga, Fòrum Vitivinícola. |           |
| 5.2. Amb assistència d'un membre del GR  | <b>8</b>  |
| 1).Presentació de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016   |           |
| <b>6. Publicacions dels membres de l'equip en llibres</b>  | <b>1</b>  |
| 1).Elaboració dels textos introductoris: Viatge als Sentits de la Terra; en el llibre CATALONIA GOURMET i la gastronomia, per part d' Isabel Lugo, professora del CETT.  |           |
| <b>7. Articles realitzats pels membres del grup de recerca.</b>  | <b>2</b>  |
| 1).La Dieta Mediterrània, una manera de menjar i viure, en perill? – TOT CETT nº28, novembre 2014; 2).Les eines de creativitat a la cuina d'autor- TOT CETT nº29, Abril 2015   |           |
| <b>8. Xarxes de coneixement en les quals els membres del grup de recerca hi participen.</b>  | <b>3</b>  |
| 1). Clúster GOURMET de Catalunya; 2). Fundació Dieta Mediterrània; 3). Comunidad Europea de Cocineros – EUROTOQUES   |           |