

Memòria d'activitats

2024-2025

GRCiG

(Grup de recerca en Cuina i Gastronomia)



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Presentació GRCiG

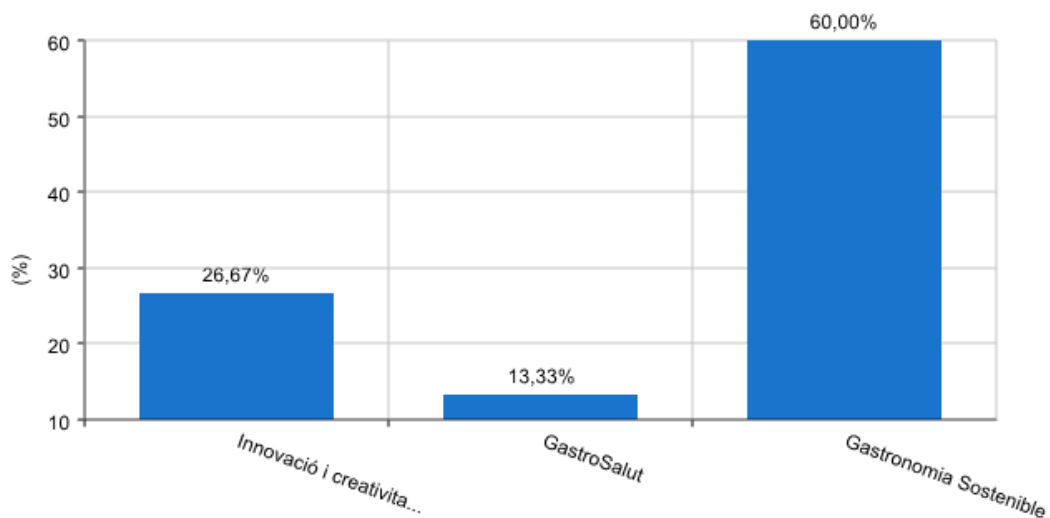
Aquest document presenta la memòria d'activitats de recerca que s'han portat a terme durant el curs acadèmic 2024-2025 per part del GRCiG (Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia) de l'Escola Universitària CETT-UB. Les diferents activitats s'organitzen per les següents línies de recerca: (1) Innovació i creativitat en Gastronomia, (2) GastroSalut i (3) Gastronomia Sostenible.

Dins de cada línia de recerca es presenten totes les activitats de recerca que s'han realitzat per a cadascun dels apartats següents:

1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu
2. Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions
3. Publicacions en revistes científiques
4. Publicacions de llibres i capítols de llibre
5. Altres publicacions
6. Publicacions amb avaluació externa resultants de congressos
7. Participació a congressos
8. Estadies en centres de recerca
9. Tesis doctorals
10. Direcció de TFM i TFG
11. Activitats formatives fora de la docència habitual en programes formatius oficials
12. Altres accions
13. Transferència de coneixement

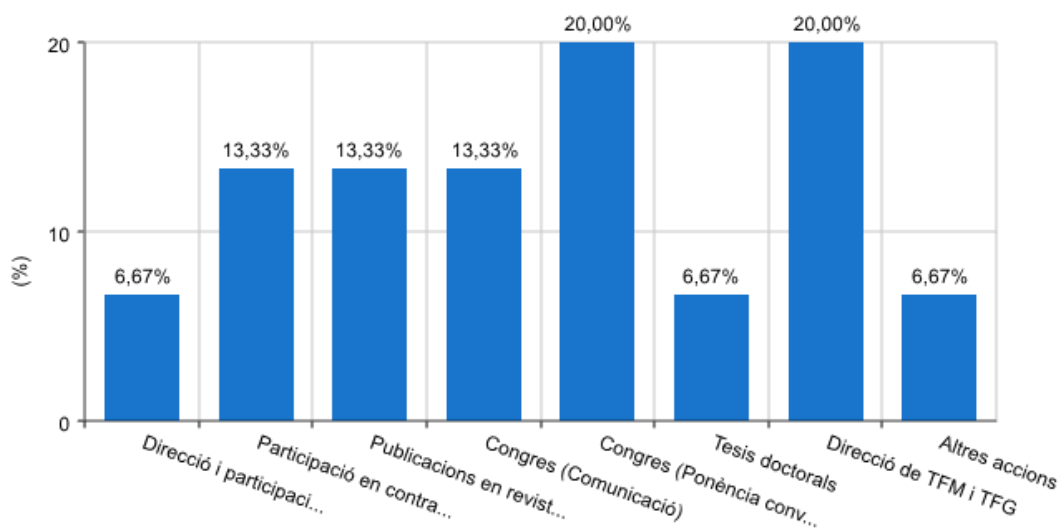
Cal tenir en compte que si existeix algun dels apartats anteriors per als quals no s'ha realitzat cap activitat de recerca, aquest no consta a la memòria. De la mateixa manera, no s'hi inclouen les activitats docents vinculades a l'activitat habitual dels membres del Grup, tant a nivell de graus i màsters del CETT com de la UB. Així mateix, només s'incorporen aquells Treballs Finals de Grau i de Màster que hagin fet una aportació rellevant. També cal afegir que la presència als mitjans de comunicació és un apartat de cada línia de recerca, però no comptabilitza en el resum total d'activitats investigadores, ja que es consideren accions de difusió i no de recerca pròpiament dites. Per tal de facilitar la lectura de la memòria s'hi inclou un índex on es poden trobar els apartats esmentats anteriorment per cada una de les línies de recerca.

El principal resultat d'aquesta memòria és que hi ha hagut un total de 15 activitats investigadores. El gràfic 1 mostra com aquestes activitats es distribueixen per línies de recerca. Un 60,00% corresponen a la línia de Gastronomia Sostenible, un 26,67% corresponen a la línia d'Innovació i creativitat en Gastronomia i un 13,33% corresponen a la línia de GastroSalut.



Gràfic 1: Distribució d'activitats per línies de recerca. Font: Elaboració pròpia

Anàlogament, el gràfic 2 mostra la distribució d'activitats per apartats. Els tres apartats que concentren un major percentatge d'activitats investigadores són Congrés (Ponència convidada) amb un 20,00%, Direcció de TFM i TFG amb un 20,00% i Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions amb un 13,33% d'activitats.



Gràfic 2: Distribució d'activitats per apartats. Font: Elaboració pròpia.

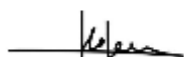
Així mateix, la taula 1 mostra la distribució d'activitats investigadores per apartats i línies de recerca.

Apartats/línies	Innovació i creativitat en Gastronomia	GastroSalut	Gastronomia Sostenible	Total
Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu	0	0	1	1
Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions	2	0	0	2
Publicacions en revistes científiques	0	1	1	2
Congres (Comunicació)	0	0	2	2
Congres (Ponència convidada)	0	0	3	3
Tesis doctorals	1	0	0	1
Direcció de TFM i TFG	0	1	2	3
Altres accions	1	0	0	1
Total	4	2	9	15

Taula 1: Activitats investigadores per apartats i línies de recerca. Font: Elaboració pròpia.

Les accions de recerca incloses en aquesta memòria confirmen el paper del GRCiG com a generador de coneixement acadèmic i agent clau per a la transferència d'aquest coneixement al sector de la cuina i la gastronomia.

Barcelona, 9 d'octubre de 2025



HELENA MARTÍN GÓMEZ

Directora del GRCiG

Índex

1. Innovació i creativitat en Gastronomia	6
1.1. Projectes.....	6
1.1.1. Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions	6
1.2. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives	6
1.2.1. Tesis doctoral	6
1.3. Altres accions	7
1.3.1. Altres accions	7
1.4. Transferència de coneixement.....	7
1.4.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)	7
2. GastroSalut.....	8
2.1. Publicacions.....	8
2.1.1. Articles en revistes indexades	8
2.2. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives	8
2.2.1. Direcció de TFM i TFG	8
2.3. Transferència de coneixement.....	9
2.3.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)	9
3. Gastronomia Sostenible	10
3.1. Projectes.....	10
3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu.....	10
3.2. Publicacions.....	10
3.2.1. Articles en revistes indexades	10
3.3. Congressos	11
3.3.1. Participació a congressos	11
3.4. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives	12
3.4.1. Direcció de TFM i TFG	12
3.5. Transferència de coneixement.....	13
3.5.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)	13

CUINA I GASTRONOMIA

1. Innovació i creativitat en Gastronomia

1.1. Projectes

1.1.1. Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions

Títol:	Desenvolupament tortillas		
Entitat finançadora:	Corporate	Referència de la concessió:	
Import total del projecte:	8000,00 €	Import assignat pel CETT:	8000,00 €
Investigador principal:	HELENA MARTÍN GÓMEZ		
Investigadors implicats del CETT:			
Data Inici:	2024/11	Data Fi:	2025/02

Títol:	Nutstrum (Vegetal Ponent)		
Entitat finançadora:	Associació Vegetal Ponent	Referència de la concessió:	
Import total del projecte:	2892,57 €	Import assignat pel CETT:	2892,57 €
Investigador principal:	HELENA MARTÍN		
Investigadors implicats del CETT:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO		
Data Inici:	2025/02	Data Fi:	2025/06

1.2. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

1.2.1. Tesis doctoral

Director/res del CETT:	HELENA MARTÍN GÓMEZ	Director/res externs al CETT:	CAROLINA RIPOLLÈS ÀVILA I ARNAU VILAS FRANQUESA
Títol del treball:	Desenvolupament de nous aliments fermentats utilitzant microorganismes locals i substrats alternatius		
Data d'inici:	2025/09	Data de lectura:	En curs
Nom del doctorand:	Òscar Boronat Nielsen		
Institució:	Universitat Autònoma de Barcelona	Programa de doctorat:	Ciència dels Aliments

1.3. Altres accions

1.3.1. Altres accions

Activitat:	Curs d'Estiu Mercabarna. Gastronomia amb visió de futur		
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIKEL DIEZ		
Data de inici:	2025/07	Data de fi:	2025/07
Àmbit:	Nacional		
Classificació:	Taula Rodona i moderació		
Entitat:	Mercabarna – CETT-UB		

1.4. Transferència de coneixement

1.4.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)

Títol del programa o de la participació:	Fira Àpat de Reus
Investigadors/res implicades:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO
Activitat:	Demostració culinària (projecte Nutstrum)
Data de participació:	2025/05
Mitjà:	Fira Apat

Títol del programa o de la participació:	Gastronomia 360º: ciència, tradició i futur al plat
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , OSCAR BORONAT NIELSEN
Activitat:	Comunicació oral
Data de participació:	2025/06
Mitjà:	IRTA Fruitcenter - Lleida

2.GastroSalut

2.1.Publicacions

2.1.1.Articles en revistes indexades

Autor/res:	PAOLA QUIFER RADA , LAIA AGUILAR CAMPRUBÍ , SARA SAMINO , NURIA AMIGÓ , ORIA SOLER , ALBA PADRÓ AROCAS		
Títol:	Metabolomics Approach to Identify Biomarkers of Acute and Subacute Mastitis in Milk Samples: A Pilot Case–Control Study		
Revista:	Metabolites		
Volum:	14	Número:	10
Pàgina inicial:	1	Pàgina final:	18
Any:	2024/10	Clau:	Article d'investigació
Índex d'impacte (SCI/SSCI o SJR):	0.996 (SJR)	Nombre de citacions (SCI/SSCI o SJR):	
Quartil i àrea (SCI/SSCI o SJR):	Q2 (SJR) - Biochemistry		
Altres indicis de qualitat (consignar base de dades i índex d'impacte):			
ISSN:			

2.2.Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

2.2.1.Direcció de TFM i TFG

Títol:	Quantificació de nitrats i nitrits en suplementes dietètics a base de remolatxa: estudi inicial				
Tutor/s del treball:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Autor/s:	YANA TRONINA				
Universitat:	Universitat de Barcelona				
Facultat:	Farmàcia				
Data de defensa:	2025/06	Qualificació:	9,0	Clau:	TFM

2.3. Transferència de coneixement

2.3.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)

Títol del programa o de la participació:	Moderació taula rodona: Aliança per una gastronomia saludable
Investigadors/res implicades:	PAOLA QUIFER RADA
Activitat:	XIX Trobada Gastronòmica Cuina Catalana i Salut?
Data de participació:	2025/04
Mitjà:	CETT-UB

Títol del programa o de la participació:	Participació a la Trobada Gastronòmica 2025
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ
Activitat:	Participació taula rodona "Aliança per una gastronomia saludable"
Data de participació:	2025/04
Mitjà:	CETT-UB

Títol del programa o de la participació:	Demostració culinària Congrés Netrologia
Investigadors/res implicades:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , PAOLA QUIFER RADA
Activitat:	Demostració culinària
Data de participació:	2025/04
Mitjà:	Congrés Netrologia

3. Gastronomia Sostenible

3.1. Projectes

3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitius

Títol:	Developing of innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGume crops (LOCALNUTLEG)		
Entitat finançadora:	Partnership For Research And Innovation In The Mediterranean Area, Prima	Referència de la concessió:	H2020-2033-LOCALNUTLEG
Import total del projecte:	2000000,00 €	Import assignat pel CETT:	2057,00 €
Investigador principal:	INGRID AGUILÓ AGUAYO		
Investigadors implicats del CETT:	HELENA MARTÍN GÓMEZ		
Data Inici:	2021/05	Data Fi:	2024/10

3.2. Publicacions

3.2.1. Articles en revistes indexades

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , GABRIEL CARDOSO-UGARTE , SUSANA OSPINA-MALDONADO		
Títol:	FROM WASTE TO WELLNESS: A REVIEW ON THE HARNESS OF FOOD INDUSTRY BY-PRODUCTS FOR SUSTAINABLE FUNCTIONAL FOOD PRODUCTION		
Revista:	International Journal of Food Science and Technology		
Volum:	59	Número:	11
Pàgina inicial:	8680	Pàgina final:	8692
Any:	2024/09	Clau:	Article d'investigació
Índex d'impacte (SCI/SSCI o SJR):	0.72 (SJR)	Nombre de citacions (SCI/SSCI o SJR):	
Quartil i àrea (SCI/SSCI o SJR):	Q2 (SJR) - Food Science		
Altres indicis de qualitat (consignar base de dades i índex d'impacte):	També està dintre de la línia de recerca gastrosalut		
ISSN:			

3.3.Congressos

3.3.1.Participació a congressos

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Títol:	De la Basura a la Mesa. Innovación en gastronomía				
Tipus de contribució:	Ponència convidada				
Congrés:	Tomorrow Taste Mediterranean	Clau:	Conferència		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data:	2024/10
Organisme/institució que l'organitza:	Torribera Mediterranean Center				

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Títol:	Gastronomic upcycling of by-products into food				
Tipus de contribució:	Ponència convidada				
Congrés:	IV Congreso de Gastronomía Sostenible de Canarias		Clau:	Congrés	
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Tenerife	País:	ESPANYA	Data:	2024/11
Organisme/institució que l'organitza:	Sabores del Norte de Canarias, Effiwaste i Ajuntament Arona				

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Títol:	Aprofitament de fibres per a la creació de noves textures al sector alimentari				
Tipus de contribució:	Ponència convidada				
Congrés:	Science & Cooking World Congress Barcelona	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data:	2024/11
Organisme/institució que l'organitza:	Science & Cooking				

Autor/res:	OSCAR BORONAT NIELSEN				
Títol:	Enhancing Food Aromas Through Novel Fermentations of Upcycled By-products				
Tipus de contribució:	Comunicació				
Congrés:	2nd Fermented Foods Forum	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Màlaga	País:	ESPANYA	Data:	2025/02
Organisme/institució que l'organitza:	PIMENTO (Cost Action)				

Autor/res:	OSCAR BORONAT NIELSEN				
Títol:	Upcycling of food waste for a more sustainable gastronomy				
Tipus de contribució:	Comunicació				
Congrés:	Spain Gastronomy Conference - Reframing Gastronomy 2025	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Madrid	País:	ESPANYA	Data:	2025/03
Organisme/institució que l'organitza:	Real Academia de Gastronomía Española + CEU San Pablo (Madrid)				

3.4.Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

3.4.1.Direcció de TFM i TFG

Títol:	Exploring Pulse-Based Fermentation for the Development of a Flavour-Enhancing Ingredient				
Tutor/s del treball:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Autor/s:	CAROLINA KYVIK				
Universitat:	Universitat de Barcelona				
Facultat:	Farmàcia				
Data de defensa:	2025/06	Qualificació:	9,5	Clau:	TFM

Títol:	Aprofitament de subproductes de la sepia officinalis aplicat a elaboracions gastronòmiques				
Tutor/s del treball:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ				
Autor/s:	ORIOL ROSIQUE				
Universitat:	CETT-UB				
Facultat:	CETT-UB				
Data de defensa:	2025/06	Qualificació:	9,0	Clau:	TFG

3.5.Transferència de coneixement

3.5.1.Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)

Títol del programa o de la participació:	RestoZero Barcelona - Formación en prácticas sostenibles para la restauración del futuro. Títol de la participació: Aprovechamiento Alimentario: ¿Cómo crear nuevos productos a partir de residuos?
Investigadors/res implicades:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO
Activitat:	Xerrada dins de la jornada
Data de participació:	2024/09
Mitjà:	EIT Food

Títol del programa o de la participació:	RestoZero Barcelona - Formación en prácticas sostenibles para la restauración del futuro. Títol de la participació: Descubre las Innovaciones Agroalimentarias que Revolucionarán la Hostelería
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ
Activitat:	Xerrada dins de la jornada
Data de participació:	2024/09
Mitjà:	EIT Food

Títol del programa o de la participació:	Organització del Brunch al Tomorrow Tastes Mediterranean
Investigadors/res implicades:	OSCAR BORONAT NIELSEN
Activitat:	Congrés (Tomorrow Tastes Mediterranean). Es van servir uns financers elaborats amb farina de peix amb l'objectiu de donar un valor afegit a un subproducte de la indústria alimentària.
Data de participació:	2024/10
Mitjà:	Torribera Mediterranean Center