

## VI JORNADAS CIENCIA Y COCINA EN LA UPV: "COCINANDO EL FUTURO"

**Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):**

Para esta nueva edición de las Jornadas de Ciencia y Cocina en la UPV, os proponemos un acercamiento a la cocina del futuro o el futuro de la cocina. Las generaciones actuales, necesitan conocer y acercarse al mundo de la cocina y los alimentos para crear en ellos nuevos hábitos que garanticen no sólo su calidad de vida y bienestar a largo plazo, sino también para mantener actividades económicas tan importantes para nuestra comunidad como son la agricultura y la industria alimentaria.

La jornada constará como en ediciones anteriores, de ponencias compartidas entre profesionales e investigadores, donde se abordarán desde diferentes puntos de vista, las diferentes aportaciones que desde el conocimiento científico permiten no sólo obtener nuevos y mejorados productos sino también como se pueden diseñar platos que resulten atractivos con el fin de introducir nuevos sabores, texturas y enseñara comer a estas nuevos consumidores.

La correcta selección de ingredientes, la apropiada combinación de los mismos, el ajuste del tiempo y la temperatura, hace que la creación de un nuevo plato pase por un largo proceso, en el que cuenta el conocimiento del producto, de las técnicas, y también de los consumidores finales del mismo.

**Conocimientos previos necesarios:**

No se requieren

**Acción formativa dirigida a:**

Cualquier persona interesada

**Temas a desarrollar:**

09:00-09:30 Entrega de documentación

09:30-10:00 Presentación Jornadas: Representante de la UPV, Coordinador AULA Infancia y adolescencia.

10:00-10:45 Proteínas: función reparadora. Dra. M<sup>a</sup> Jesús Pagán. Chef. Evarist Miralles

10:45-11:30 Verduras, fuente de color. Chef. Yelal Cañas

11:30-12:15 Pausa café

12:15-13:00 Horchata en la cocina. Dr. José Miguel Soriano. Chef. Quique Barella

13:00-13:45 Lácteos y crecimiento. Dr. Joan Quiles Izquierdo. Chef Raquel Pérez

14:00-16:00 Comida de Trabajo

16:00-16:45 Al pan, pan y mucho más. Maestro panadero Jesús Machi. D. Ignacio Lurbe

16:45-17:30 Trampantojo: Creatividad en estado puro. Dra. Puri García. Chef.

Víctor Rodrigo

17:30-18:15 Legumbres y otros cereales: los olvidados. Chef. Emmanuella Gornati. Dr. José María Osca

18:15-18:30 CLAUSURA. Dr. Javier Martínez Monzó.

**Organizadores:**

Responsable de actividad	VICTORIA VIVANCOS RAMÓN
Coordinador	PURIFICACION GARCIA SEGOVIA
<b>Datos básicos:</b>	
Tipo de curso	JORNADAS
Estado	TERMINADO
Duración en horas	7 horas presenciales
Créditos ECTS	0,28

<b>Dónde y Cuándo:</b>	
<b>Dónde</b>	<b>VALÈNCIA</b>
<b>Horario</b>	<b>MAÑANA Y TARDE</b>
<b>Observaciones al horario</b>	<b>Lunes 24 marzo de 9.00 a 18:30</b>
<b>Lugar de impartición</b>	<b>Salón de actos cubo azul CPI</b>
<b>Fecha Inicio</b>	<b>24/03/14</b>
<b>Fecha Fin</b>	<b>24/03/14</b>
<b>Datos de matriculación:</b>	
<b>Matrícula desde</b>	<b>11/03/14</b>
<b>Matrícula hasta</b>	<b>20/03/14</b>
<b>Inicio de preinscripción</b>	<b>18/02/14</b>
<b>Mínimo de alumnos</b>	<b>50</b>
<b>Máximo de alumnos</b>	<b>300</b>
<b>Precio</b>	<b>30,00 euros</b>
<b>Observaciones al precio</b>	<b>20,00 € - Estudiantes de ciclos formativos de cocina y restauración 20,00 € - Alumni UPV 20,00 € - Personal UPV (PAS y PDI) 30,00 € - Público en general 20,00 € - Alumno UPV</b>
<b>Profesorado:</b>	
<b>BARELLA ALVAREZ, ENRIQUE CAÑAS FORMICONI, YELEL GARCIA SEGOVIA, PURIFICACION GORNATI, EMMANUELLA LURBE ZURIAGA, IGNACIO MACHÍ, JESÚS MARTÍNEZ MONZÓ, JAVIER MIRALLES I SALVÀ, EVARIST OSCA LLUCH, JOSÉ MARÍA PAGÁN MORENO, M<sup>a</sup> JESÚS PEREZ GONZALEZ, RAQUEL QUILES IZQUIERDO, JOAN RODRIGO ALORS, VICTOR SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL</b>	