

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^a 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:

Director	VICTORIA VIVANCOS RAMÓN
Coordinador	PURIFICACION GARCIA SEGOVIA
Datos básicos:	
Tipo de curso	JORNADAS
Estado	TERMINADO
Duración en horas	7 horas presenciales
Créditos ECTS	0,28

Dónde y Cuándo:	
Dónde	VALÈNCIA
Horario	MAÑANA Y TARDE
Observaciones al horario	Lunes 24 marzo de 9.00 a 18:30
Lugar de impartición	Salón de actos cubo azul CPI
Fecha Inicio	24/03/14
Fecha Fin	24/03/14
Datos de matriculación:	
Matrícula desde	11/03/14
Matrícula hasta	20/03/14
Inicio de preinscripción	18/02/14
Mínimo de alumnos	50
Máximo de alumnos	300
Precio	30,00 euros
Observaciones al precio	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
Profesorado:	
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^a JESÚS PEREZ GONZALEZ, RAQUEL QUILES IZQUIERDO, JOAN RODRIGO ALORS, VICTOR SORIANO DEL CASTILLO, JOSE MIGUEL	