



TITULARES: Cocineros y científicos unen física, química y gastronomía para abrir nuevos horizontes laborales

LOCALIZACIÓN: Facultad de Ciencias Universidad de Granada.
DURACIÓN VTR: 1'32"

RESUMEN: La cocina y la ciencia se dan la mano en un curso que se imparte en la Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada. Se trata de analizar los factores físicos y químicos que se dan en la gastronomía, y para ello cuentan con científicos y con la presencia de Javier Cabrera, el primer cocinero granadino en recibir una Estrella Michelin y jefe de cocina del restaurante Els Brancs en Girona.

VTR:

Un granizado de mojito con hidrógeno líquido o una espuma de zanahoria. Son algunos ejemplos de la aplicación de la física y la química en la gastronomía, y forman parte del temario que abordan los alumnos del curso Ciencia y Cocina en la Universidad de Granada. Su principal objetivo: abrir nuevas posibilidades laborales.

María José Gálvez
Catedrática Física Aplicada

"La inserción laboral de nuestros estudiantes y pensamos que esta interacción puede abrir bastantes caminos en este sentido".

Francisco Galisteo
Profesor Física Aplicada

"Los científicos que conozcan el mundo de la gastronomía y la utilidad que puede tener su trabajo en ese mundo, y a los cocineros pues les ayudamos a que conozcan las posibilidades que la ciencia les ofrece".

Un curso que cuenta con la participación de Javier Cabrera, el primer granadino en recibir una Estrella Michelin y jefe de cocina del restaurante Els Brancs, en Girona.

Javier Cabrera
Jefe Cocina Restaurante
Els Brancs

"Una cocina no deja de ser un pequeño laboratorio, porque está llena de reacciones químicas, físicas, aunque nosotros los cocineros no sabemos el porqué de ellas".

Estudiantes, licenciados, cocineros y trabajadores de la industria agroalimentaria asisten a las clases, con demostraciones de procesos que se dan tanto en la cocina tradicional como en la más actual.

Javier Cabrera
Jefe Cocina Restaurante
Els Brancs

"Las esferificaciones, nuevos texturizantes, el trabajo con nitrógeno líquido, la utilización de sifones"

Alumnos

"Estoy aprendiendo muchísimas cosas, sobre texturas, formas de realizar cosas que nunca te esperas".
"Los principios físicos y químicos de las reacciones para cambiar las texturas y todo de los alimentos".

Un curso para que los alumnos abran la mente hacia nuevos horizontes y empleen la creatividad como herramienta de innovación.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es