

MARZO  
ABRIL  
2018

# CIENCIA y

WORKSHOP

# COCINA

L I N K

BY UMA

Ciencia Aplicada a la Cocina  
la Industria Alimentaria y la Gastronomía



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA

L I N K

BY UMA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



FGUMA  
FUNDACIÓN GENERAL  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



Servicio Andaluz de Empleo  
CONSEJERÍA DE EMPLEO, EMPRESA Y COMERCIO

Escuela Hostelería de Málaga  
LA CONSUELA  
25 Aniversario



# GASTRO CAMPUS INNOVACIÓN

+INFO: [www.gastrocampus.es](http://www.gastrocampus.es)

## II Workshop CIENCIA Y COCINA.

Ciencia aplicada a la cocina y la industria alimentaria

Con este curso se pretende introducir las bases científicas de los procesos más comunes presentes en la cocina tanto tradicional como moderna a estudiantes/egresados de estudios de ciencias y relacionados con la alimentación con el fin de mejorar sus habilidades, aumentar sus competencias y sus expectativas de trabajo en un sector en auge como es la gastronomía,

particularmente en nuestra sociedad andaluza cuya economía está muy ligada a los sectores agroalimentario y de hostelería.

Workshop "Ciencia y Cocina" es una actividad ligada al Gastro-Campus de Innovación y está asociada al **II Workshop "Técnicas de Alta Cocina con Victor Trochi"** y al **I Workshop "AOVE: Nutrición y Alta Cocina Saludable"** que se desarrollarán en paralelo en la Escuela de Hostelería de Málaga La Cónsula y en la Escuela de Hostelería de Benalmádena La Fonda.

### DESTINATARIOS:

- Estudiantes y Egresados de Gastronomía, Turismo, Química, Nutrición y Dietética, Farmacia, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Biotecnología etc...
- Estudiantes de Escuelas de Hostelería.
- Cocineros Profesionales.
- Profesionales de la Restauración y del sector de la Gastronomía.

## Programa del workshop:

### SESIÓN 01

Viernes 9 Marzo (15:30 – 20:30)

Sábado 10 Marzo (9:30 – 14:30)

#### Ponencias

- 1) RELACIÓN ENTRE CIENCIA Y COCINA.
- 2) FERMENTACIÓN COMO PROCESO Y TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS: QUESOS Y CERVEZAS
- 3) INTRODUCCIÓN A LA CATA TÉCNICA DE QUESO Y DE CERVEZA
- 4) QUÍMICA DEL VINO y ESTRUCTURA DEL AROMA
- 5) FUNDAMENTOS FÍSICO-QUÍMICOS: GELES, EMULSIONES, ESPUMAS y AIRES
- 6) FUNDAMENTOS FÍSICO-QUÍMICOS: DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

#### Imparten:

Ezequiel Perez-Inestrosa  
(Catedrático de Química Orgánica de la UMA)

Francisco Galisteo González  
(Profesor de Física Aplicada de la UGR)

Julia Maldonado  
(Investigadora Ramón y Cajal)

María José Gálvez  
(Catedrática de Física Aplicada de la UGR)

Miguel Ángel Cabrero  
(Catedrático de Física Aplicada de la UGR)

José Luis Martín (Afinador de Quesos)

José María Villero  
(Jefe de Calidad y Laboratorio del Centro Productivo de San Miguel Málaga, Beer sommelier y Director del Panel de Cata de Málaga)

#### Lugar:

ESPACIO LINK BY UMA-TECH (Edificio The Green Ray - El rayo Verde. Bulevar Louis Pasteur, 47 (Junto parada metro Andalucía Tech). Ampliación Campus de Teatinos)

### SESIÓN 02:

Viernes 16 Marzo (10:00 – 14:30 y 16:30 – 20:00)

Sábado 17 Marzo (9:30 – 14:00)

#### Ponencias

- 1) NUTRICIÓN: LEGUMBRES
- 2) PRODUCTO ECOLÓGICO: ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO
- 3) NUTRICIÓN Y MICROBIOTA
- 4) CULTURA DEL VINO
- 5) Introducción a la cata de Vino
- 6) ANÁLISIS SENSORIAL e INNOVACIÓN ALIMENTARIA
- 7) AOVE: CULTURA OLÉICA
- 8) INTRODUCCIÓN A LA CATA DE ACEITE

#### Imparten:

Alfonso Clemente (Investigador del CSIC)

José Ángel Ruñán  
(Profesor de Nutrición y Bromatología de la UGR)

Francisco Lorenzo  
(Médico y Director Técnico de AVEOSOL)

Maruxa García  
(CEO & co-founder de TasteLab)

José Manuel Moreno  
(Director de Museo del Vino de Málaga)

#### Lugar:

ESPACIO LINK BY UMA-TECH (Edificio The Green Ray - El rayo Verde. Bulevar Louis Pasteur, 47 (Junto parada metro Andalucía Tech). Ampliación Campus de Teatinos)

### SESIÓN 03:

Miércoles 11 Abril (13:00 > 17:00).

MENÚ DIDÁCTICO (Chef. Victor Trochi)  
TECNICAS DE ALTA COCINA

#### Lugar:

Esta sesión especial tendrá lugar en el restaurante de La Escuela de Hostelería de Málaga LA CONSULA (Finca La Cónsula, s/n. Ctra. de Coín, km 89. Churriana 29140 - Málaga)

### SESIÓN 04:

Jueves 12 Abril (15:30 – 20:30)

#### Ponencias

- 1) ANÁLISIS DE TÉCNICAS DE ALTA COCINA (Chef Victor Trochi y Francisco Galisteo)
- 2) GASTRONOMÍA - Antropología de la Dieta Mediterránea
- 3) SHOWCOOKING del chef JAVIER CABRERA

#### Imparten:

Victor Trochi  
(Chef Estrella Michelin - Restaurante Victor Trochi)  
Francisco Galisteo (Profesor de Física Aplicada de la UGR)  
Javier Cabrera  
(Chef Estrella Michelin - Bartola Brasserie)  
Fernando Rueda  
(Comisión Andaluza de Etnología y Antropología - UMA)

#### Lugar:

Facultad de Turismo  
(Campus de Teatinos, c/ León Tolstoi s/n)

### SESIÓN 05: CLAUSURA GASTROCAMPUS

Viernes 27 Abril (10:30 – 14:30 y 16:00 – 20:30)

#### Ponencias:

- 1) CLAUSURA WORKSHOP: (\*) pendiente de confirmación
  - Rector de la Universidad de Málaga (\*)
  - Consejero de Empleo, Empresa y Comercio (\*)
- 2) PONENCIA INVITADA: DANI GARCÍA
- 3) SHOWCOOKING con la chef CELIA JIMÉNEZ
- 4) SHOWCOOKING con el chef DIEGO GALLEGOS
- 5) INTERACCIÓN CIENTÍFICOS Y COCINEROS
- 6) CIENCIA, ARTE Y ALTA COCINA: SINERGIAS CREATIVAS

#### Imparten:

Dani García  
(Chef 2 Estrellas Michelin - Restaurante Dani García)  
Celia Jiménez  
(Chef Estrella Michelin - Restaurante Celia Jiménez)  
Diego Gallegos  
(Chef Estrella Michelin - Restaurante El Sollo)  
Juan Carlos Arbolea (Basque Culinary Center)  
David López (Profesor de Bellas Artes de UMA)

#### Lugar:

CIOMIJAS (i.e. Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio (CIO) de Mijas (Crta. A7, Km. 201. Localidad: La Cala, Mijas, (Málaga))



+INFO:

[www.gastrocampus.es](http://www.gastrocampus.es)

INSCRIPCIÓN: FUNDACIÓN GENERAL UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

## II WORKSHOP TÉCNICAS DE ALTA COCINA CON VICTOR TROCHI

Dirigido por el Chef Victor Trochi  
(Restaurante Victor Trochi –Palafols, Girona–)

Los días 9, 10, 11 y 12 de Abril, tendrá lugar la segunda edición del workshop intensivo que dirige el chef Victor Trochi en la Escuela de Hostelería de Málaga La Consula. Al igual que en la anterior edición, Gastrocampus de Innovación de la Universidad de Málaga beca al grupo de estudiantes de segundo curso de cocina de este centro. El objetivo del curso es aplicar creativamente técnicas de alta cocina; procesos, ingredientes y técnicas en los que los estudiantes entienden de forma práctica la aplicación de resultados de procesos de innovación científica.

El servicio de menú ofrece al cuerpo de estudiantes de sala la oportunidad de demostrar de forma práctica las claves de un buen servicio a un grupo de real de comensales; en este caso compuesto por los estudiantes inscritos en el II Workshop Ciencia y Cocina que tendrán que analizar cada pase para valorar que técnicas y principios físicos han intervenido en cada caso.

### DESTINATARIOS:

- Estudiantes 2º curso de Cocina de la Escuela de Hostelería de Málaga La Consula
- Estudiantes 2º curso de Servicio de Sala de la Escuela de Hostelería de Málaga La Consula

### Fechas:

9, 10, 11 y 12 de Abril

### Lugar:

Escuela de Hostelería de Málaga LA CONSULA  
Finca La Cónsula, s/n. Ctra. de Coín, km 89.  
(Churriana 29140 - Málaga)

## I WORKSHOP AOVE: NUTRICIÓN Y ALTA COCINA SALUDABLE

Dirigido por el Chef Daniel García Peinado  
(Capitán de la Selección española de Cocineros)

Los días 12, 13 y 27 de Abril, tendrá lugar un workshop intensivo con el Chef Daniel García Peinado y el médico Francisco Lorenzo (Director técnico de AOVESOL) destinado a los estudiantes de la Escuela de Hostelería de Benalmádena La Fonda. En esta ocasión recibirán unas masterclass centradas en la importancia y potencialidades del AOVE en la alta cocina, poniendo especial atención en la posibilidad de hacer converger alta cocina, nutrición y la salud.

Este grupo de alumnas/os se incorporarán a las dos últimas las sesiones del "II Workshop Ciencia & Cocina" participado de las diferentes ponencia y showcooking programados en la Facultad de Turismo y en el CIOMIJAS.

### DESTINATARIOS:

- Estudiantes 2º curso de Cocina de la Escuela de Hostelería de Benalmádena La Fonda

### Fechas:

12, 13 y 27 de de Abril

### Lugar:

- Escuela de Hostelería de Benalmádena LA FONDA  
C/ Santo Domingo de Guzmán, s/n  
(Benalmádena Pueblo 29639 - Málaga)

MARZO  
ABRIL  
2018

# CIENCIA y

WORKSHOP

# COCINA

L I N K

BY UMA

Ciencia Aplicada a la Cocina  
la Industria Alimentaria y la Gastronomía



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



BY UMA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



FGUMA  
FUNDACIÓN GENERAL  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA



Servicio Andaluz de Empleo  
CONSEJERÍA DE EMPLEO, EMPRESA Y COMERCIO



Escuela Hostelería de Málaga  
LA CONSUELA  
25 Aniversario



Colaboran:



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.



TASTELAB



USC  
UNIVERSIDADE  
DE SANTIAGO  
DE COMPOSTELA



basque culinary center



CIENCIA  
& COCINA  
www.cienciaycocina.com

AOVESOL



Galera



Daniel García Peinado  
chef del aove

Pilsa

agro



CATEDRA  
sabor  
a Málaga



MUSEO DEL VINO  
MÁLAGA



Bartola  
BRASSERIE  
1905-1908

CELIA JIMÉNEZ



SOLLO  
RESTAURANTE  
CHEF DIEGO GALLEGOS

DANI GARCÍA  
COCINA CONTRADICIÓN



MÁLAGA SIERRAS de MÁLAGA PASAS de MÁLAGA  
Consejo Regulador Denominaciones de Origen

101  
L A B



estación diseño  
ESCUELA SUPERIOR DE DISEÑO



TROCHI  
RESTAURANT VICTOR TROCHI



CATEDRA  
mahos  
hostelería

+INFO: [www.gastrocampus.es](http://www.gastrocampus.es)