

## IV JORNADES DE CUINA I CIÈNCIA A LA UPV: PRODUCTES DE CUINA

Les IV Jornades de Cuina i Ciència a la UPV se centren en el producte com a element fonamental de la cuina. La creativitat i la tècnica posades al servei d'un producte d'alta qualitat gastronòmica i d'un interès innegable per a la salut. Productes com la fruita seca, relacionats amb la prevenció del risc cardiovascular, juguen també un paper important en la cuina mediterrània.

Els omega 3 procedents del peix o els antioxidants de fruites i vegetals s'evidencien cada vegada més com a components imprescindibles de la dieta. El coneixement científic sobre aquests productes, unit a la millora en els processos de cuina, contribueixen sens dubte a la nova cuina per al segle XXI.

### PROGRAMA

18 d'octubre de 2010

- 08.30 - 09.30 Lliurament de documentació  
09.30 - 09.45 **Presentació de les jornades**  
09.45 - 10.30 **Micro - i minivegetals.**  
Xef Jorge Bretón (La Sucursal)  
vs. xef Jorge López (Germinarte)  
10.30 - 11.15 **Fruites, antioxidants i altres bioactius.**  
Dra. Nuria Martínez (UPV)- xef Raquel Pérez (Restaurant El Tossal)  
11.15 - 11.45 Pausa-cafè  
11.45 - 12.30 **Fruita seca, salut i cuina.**  
Dra. Teresa Cercós (Importaco)  
vs. xef Kiko Moya (Restaurant L'Escaleta)

- 12.30 - 13.15 **Algues: les verdures del mar.**  
Xef Paco Morales (Restaurant Paco Morales. Hotel Ferrero)  
vs. D. Antonio Muiños (Porto-Muiños)  
13.15 - 14.30 **TAULA REDONA: CUINAR PER ALS SENTITS.**  
**“Cuinar i menjar amb els cinc sentits i una mica més”**  
Dra. Susana Fizmann (Investigadora del IATA-CSIC)  
**“La enginyeria emocional aplicada a l'àmbit culinari: exemples”**  
Dr. Javier Ferrís (IBV) vs D. Javier Garrido (Dtor. Masia de Xamandreu)  
**“Noves interaccions entre ciència i cuina”**  
Dr. Juan Carlos Arboleya i Clara Talens (Azti-Tecnalia)  
14.30 - 16.00 Dinar  
16.00 - 16.45 **Xocolate, aliment dels déus.**  
Jacob Torreblanca (Totel)  
16.45 - 17.30 **Carns amb carnet (denominació d'origen).**  
Dr. Jorge Ruiz (UNEX)  
17.30 - 18.00 Pausa - cafè  
18.00 - 18.45 **Peix vs. omega 3.**  
Dr. Miguel Jover (UPV) vs xef Quique Barella (Grup El Alto)  
18.45 - 19.15 **Textures d'oli en la cuina.**  
Pere Castells (Fundació Alicia)  
19.15 - 19.30 **CLAUSURA**