

CURSO DE GASTRONOMIA MOLECULAR

Este curso es solo la parte de Gastronomía Molecular que coordino junto a Carina Rey en Adra

Ponentes:

10-11h ¿Tiene química la cocina?

Prof. Dr. Antonio Vargas Berenguel. Profesor Titular de Química Orgánica. (Facultad de Ciencias Experimentales de la Universidad de Almería)

11-12h Gastronomía. Saber culinario.

Dr. Joaquín Pérez Conesa. Doctor en Química y autor de libro "Cocinar con una pizca de Ciencia"

12-13h. Técnicas del frío y del calor.

Prof. Dr. Raimundo García del Moral. Catedrático del Dpto de Anatomía Patológica. (Facultad de Medicina de la Universidad de Granada)

16-18h Taller de Gastronomía Molecular.

D. Daniel García. Jefe de cocina del Restaurante Calima (Hotel D. Pepe, Marbella)

Martes día 18.

10-11h Aplicaciones de la física y de la química en la cocina.

Pro. Dr. Davide Cassi. Prof. de Física Teórica de la Universidad de Parma e investigador en Gastronomía Molecular

11-12h. El papel de los sentidos en la gastronomía. Maridaje con los vinos.

Prof. Dr. Raimundo García del Moral. Catedrático de Anatomía Patológica. Universidad de Granada

Direcciones de Correo y teléfonos móviles

Antonio Vargas Berenguel: avargas@ual.es tfno 85315 Móvil 630879862. (No necesita alojamiento. Es de Almería)

Joaquín Pérez Conesa: jpeco@cajamurcia.es. Tfno: 968575168 Móvil 606431410 (Necesita alojarse el sábado por la noche hasta el martes. No necesita billete ya que viene en coche).

Raimundo García del Moral rgarcia@ugr.es Tfno: 958243509 Móvil: 679953213 (Necesita alojarse el sábado por la noche. Viene en coche)

Daniel García restaurante.calima@solmelia.com Tfno: 952764252 (llamarlo a partir de las 12. Necesita alojarse el lunes por la noche y vendrá en coche)

Davide Cassi. cassi@fis.unipr.it Tfno: +39 0521 905674 (Vendra en avion desde Milan. Hay que conectar con el para sacarle el billete de avion)