

Radio Star Terrassa 100.5 Fm --- La Cultural de Terrassa

<http://radiostarterrassa.com/news.php?item.6234>

Pàgina 1/1

Els germans Roca, del restaurant El Cellar de Can Roca, presenten a la UPC-ESEIAAT el curs 'Ciències sensorials i creativitat en la gastronomia'

Director, Monday 13 May 2019 - 10:30:28

Els tres germans Roca, propietaris d'un dels millors restaurants del món, El Cellar de Can Roca, presenten el curs Ciències sensorials i creativitat en la gastronomia, en un acte que tindrà lloc el 14 de maig, a les 17 h, a la sala d'actes de l'edifici històric de l'Escola Superior d'Enginyeries Industrial, Aeroespacial i Audiovisual de Terrassa (ESEIAAT) de la Universitat Politècnica de Catalunya - BarcelonaTech (UPC). La direcció acadèmica del curs està a càrrec de professorat d'aquesta Escola.

Joan, Josep i Jordi Roca, cuiners i propietaris d'El Cellar de Can Roca, reconegut com un dels millors restaurants del món, compartiran amb les persones assistents a la presentació del curs Ciències sensorials i creativitat en la gastronomia, el dia 14 de maig, la visió i coneixement adquirits en la creació d'experiències sensorials innovadores emmarcades en la gastronomia.

Dissenyat pel doctor otorrinolaringòleg Josep de Haro, en col·laboració amb l'especialista en aromes Francesc Montejo, el curs dotarà d'eines i coneixements als assistents per a la creació de noves experiències sensorials aplicables no només a la gastronomia, sinó també a d'altres àmbits. 'El Cellar de Can Roca' ha confiat la coordinació acadèmica del curs a l'ESEIAAT de la UPC, concretament al professor i enginyer químic Josep M. Guadayol, que també impartirà el mòdul 'Anàlisi d'aromes'.

Els germans Roca van presentar l'any 2013 El Somni, la primera òpera gastronòmica multisensorial, i han col·laborat en els darrers anys en diversos estudis de recerca sobre la sensorialitat, que compartiran amb els assistents a la presentació.

La restauració, la gastronomia i l'alimentació; l'educació, la docència i la pedagogia, i, finalment, la salut són els tres àmbits en que s'estructura el programa del curs, adreçat a les persones interessades en els processos de la percepció en el camp de les aromes aplicades a l'alimentació o en la gastronomia, i a professionals amb inquietuds creatives i innovadores aplicades a la cuina.

El curs, de caràcter presencial (tres dies a la setmana), consta de 165 hores lectives, oferta 20 places i té un cost de 3.500 euros. Les sessions docents seran teòriques i experimentals, amb masterclass incloses, i s'impartiran a Girona, a les mateixes instal·lacions de La Masia (I+D) del restaurant, a partir del 2 d'octubre d'enguany i fins al 5 de març del 2020.