

Chefs pasteleros en el Curso de Cocina y Ciencia de la UB

comentarios [Formación profesional](#) | 18/07/2016 | Santa Coloma de Gramenet



Academizar la gastronomía es uno de los principales objetivos del curso "Cocina y Ciencia", que estos días se está celebrando en el [Campus de la Alimentación de Torribera](#) de la Universidad de Barcelona, dirigido principalmente a profesores de cocina y ciencia.

Una formación que se inició en 2015, finalizará el próximo 22 de mayo y está dividida en dos bloques: Productos, texturas y servicios (2015) y Elaboraciones (2016). Los asistentes que hayan completado todo el curso obtendrán un diploma de la UB, mientras que los que hayan realizado sólo un bloque recibirán un certificado universitario.

Buena parte del equipo pedagógico tiene experiencia en proyectos como "Science and cooking" de la Universidad de Harvard y está formado por especialistas en ciencia y en gastronomía, algunos de ellos grandes profesionales de la pastelería y la chocolatería como [Josep Maria Ribé](#), [Jaume Soldevila](#) (Chocovic), [Josep Maria Rodríguez](#) y [Xano Saguer](#) y [Jordi Butrón](#) de EspaiSucre.

