

Memòria d'activitats

2022-2023

GRCiG

(Grup de recerca en Cuina i Gastronomia)



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Presentació GRCiG

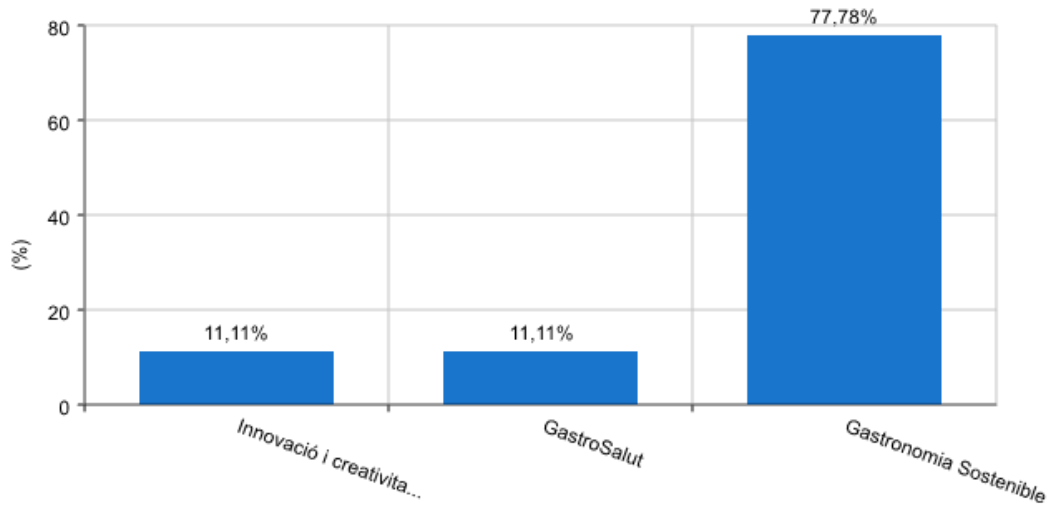
Aquest document presenta la memòria d'activitats de recerca que s'han portat a terme durant el curs acadèmic 2022-2023 per part del GRCiG (Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia) de l'Escola Universitària CETT-UB. Les diferents activitats s'organitzen per les següents línies de recerca: (1) Innovació i creativitat en Gastronòmica , (2) GastroSalut i (3) Gastronomia Sostenible.

Dins de cada línia de recerca es presenten totes les activitats de recerca que s'han realitzat per a cadascun dels apartats següents:

1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu
2. Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions
3. Publicacions en revistes científiques
4. Publicacions de llibres i capítols de llibre
5. Altres publicacions
6. Publicacions amb avaluació externa resultants de congressos
7. Participació a congressos
8. Estadies en centres de recerca
9. Tesis doctorals
10. Direcció de TFM i TFG
11. Activitats formatives fora de la docència habitual en programes formatius oficials
12. Altres accions
13. Transferència de coneixement

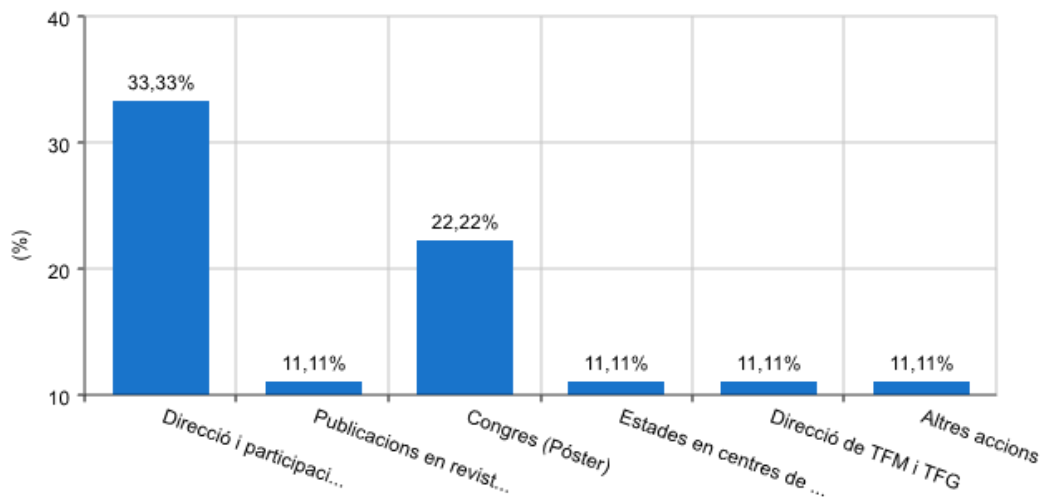
Cal tenir en compte que si existeix algun dels apartats anteriors per als quals no s'ha realitzat cap activitat de recerca, aquest no consta a la memòria. De la mateixa manera, no s'hi inclouen les activitats docents vinculades a l'activitat habitual dels membres del Grup, tant a nivell de graus i màsters del CETT com de la UB. Així mateix, només s'incorporen aquells Treballs Finals de Grau i de Màster que hagin fet una aportació rellevant. També cal afegir que la presència als mitjans de comunicació és un apartat de cada línia de recerca, però no comptabilitza en el resum total d'activitats investigadores, ja que es consideren accions de difusió i no de recerca pròpiament dites. Per tal de facilitar la lectura de la memòria s'hi inclou un índex on es poden trobar els apartats esmentats anteriorment per cada una de les línies de recerca.

El principal resultat d'aquesta memòria és que hi ha hagut un total de 9 activitats investigadores. El gràfic 1 mostra com aquestes activitats es distribueixen per línies de recerca. Un 77,78% corresponen a la línia de Gastronomia Sostenible , un 11,11% corresponen a la línia de Innovació i creativitat en Gastronòmica i un 11,11% corresponen a la línia de GastroSalut .



Gràfic 1: Distribució d'activitats per línies de recerca. Font: Elaboració pròpia

Anàlogament, el gràfic 2 mostra la distribució d'activitats per apartats. Els tres apartats que concentren un major percentatge d'activitats investigadores són Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu amb un 33,33% , Congrés (Pòster) amb un 22,22% i Publicacions en revistes científiques amb un 11,11% d'activitats.



Gràfic 2: Distribució d'activitats per apartats. Font: Elaboració pròpia.

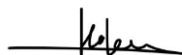
Així mateix, la taula 1 mostra la distribució d'activitats investigadores per apartats i línies de recerca.

Apartats/línies	Innovació i creativitat en Gastronòmica	GastroSalut	Gastronomia Sostenible	Total
Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu	0	0	3	3
Publicacions en revistes científiques	0	0	1	1
Congrés (Pòster)	0	1	1	2
Estades en centres de recerca	1	0	0	1
Direcció de TFM i TFG	0	0	1	1
Altres accions	0	0	1	1
Total	1	1	7	9

Taula 1: Activitats investigadores per apartats i línies de recerca. Font: Elaboració pròpia.

Les accions de recerca incloses en aquesta memòria confirmen el paper del GRCiG com a generador de coneixement acadèmic i agent clau per a la transferència d'aquest coneixement al sector de la cuina i la gastronomia.

Barcelona, 28 de setembre de 2023



HELENA MARTÍN GÓMEZ

Directora del GRCiG

Índex

1. Innovació i creativitat en Gastronòmica	6
1.1. Estadetes en centres de recerca	6
1.1.1. Estadetes en centres de recerca	6
2. GastroSalut.....	7
2.1. Congressos	7
2.1.1. Participació a congressos	7
3. Gastronomia Sostenible	8
3.1. Projectes.....	8
3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu.....	8
3.2. Publicacions.....	9
3.2.1. Articles en revistes indexades	9
3.3. Congressos	10
3.3.1. Participació a congressos	10
3.4. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives	10
3.4.1. Direcció de TFM i TFG	10
3.5. Altres accions	10
3.5.1. Altres accions	10
3.6. Transferència de coneixement.....	11
3.6.1. Presència a mitjans de comunicació (Publicació d'articles en revistes de difusió, diaris, blogs, webs, etc).....	11
3.6.2. Presència a mitjans de comunicació (Participació activa a mitjans de comunicació mitjançant entrevistes)	11
3.6.3. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)	11

CUINA I GASTRONOMIA

1. Innovació i creativitat en Gastronòmica

1.1. Estades en centres de recerca

1.1.1. Estades en centres de recerca

Investigador/a que ha realitzat l'estada:	JUAN TOLOSANA LABARTA				
Centre:	Alchemist (Equip de I+D)				
Ciutat:	Copenhague	País:	DINAMARCA		
Data d'inici:	2023/08	Data finalització:	2023/08	Clau:	Convidat
Tema:	Estada a l'equip de I+D del Restaurant Alchemist (Copenhague) amb l'objectiu de observar el funcionament i metodologies de recerca aplicada a restaurant. Amés de establir contacte amb vistes a futures col·laboracions de recerca				

2. GastroSalut

2.1. Congressos

2.1.1. Participació a congressos

Autor/res:	JORDI NAVARRA , ALBA RUÍZ CEAMANOS , HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Títol:	Consequences of selective attention on the subjective perception of basic tastes, during real food intake				
Tipus de contribució:	Pòster				
Congrés:	REUNIÓN CIENTÍFICA SOBRE ATENCIÓN RECA XIII	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Nacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	GRANADA	País:	ESPANYA	Data:	2022/10
Organisme/institució que l'organitza:	UNIVERSIDAD DE GRANADA				

3. Gastronomia Sostenible

3.1. Projectes

3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitius

Títol:	Valorització del cultiu de llegums a través del desenvolupament de nous productes i ingredients innovadors		
Entitat finançadora:	Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació	Referència de la concessió:	Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.
Import total del projecte:	80409,00 €	Import assignat pel CETT:	6000,00 €
Investigador principal:	JAUME PALAU CIVILLÉ		
Investigadors implicats del CETT:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIKEL DÍEZ RODRÍGUEZ , MONTSERRAT SAPERAS		
Data Inici:	2019/09	Data Fi:	2022/09

Títol:	Developing of innovative plant-based added-value food products through the promotion of LOCAL Mediterranean NUT and LEGume crops (LOCALNUTLEG)		
Entitat finançadora:	Partnership For Research And Innovation In The Mediterranean Area, Prima	Referència de la concessió:	H2020-2033-LOCALNUTLEG
Import total del projecte:	2000000,00 €	Import assignat pel CETT:	2057,00 €
Investigador principal:	INGRID AGUILÓ AGUAYO		
Investigadors implicats del CETT:	HELENA MARTÍN GÓMEZ		
Data Inici:	2021/05	Data Fi:	2024/10

Títol:	Producció ecològica d'espíulina a Catalunya i aplicacions en alta gastronomia		
Entitat finançadora:	Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural	Referència de la concessió:	ARP220/22/000006
Import total del projecte:	16100,00 €	Import assignat pel CETT:	16100,00 €
Investigador principal:	HELENA MARTÍN GÓMEZ		
Investigadors implicats del CETT:	ALBA RUÍZ CEAMANOS , GEMMA DAINA NOVES , MIKEL DÍEZ RODRÍGUEZ		
Data Inici:	2022/03	Data Fi:	2023/10

3.2.Publicacions

3.2.1.Articles en revistes indexades

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , OSCAR BORONAT , PAU SINTES , FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , INGRID AGUILÓ-AGUAYO		
Títol:	Development of added-value culinary ingredients from fish waste: Fish bones and fish scales		
Revista:	International Journal of Gastronomy and Food Science		
Volum:	31	Número:	
Pàgina inicial:	100657	Pàgina final:	100657
Any:	2023/03	Clau:	Article d'investigació
Índex d'impacte (SCI/SSCI o SJR):	3,8	Nombre de citacions (SCI/SSCI o SJR):	2
Quartil i àrea (SCI/SSCI o SJR):	Q2 - Food Science and Techonology		
Altres indicis de qualitat (consignar base de dades i índex d'impacte):			
ISSN:	1878-450X		

3.3.Congressos

3.3.1.Participació a congressos

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , JORDI ORTIZ SOLÀ , LAIA BADAL LEÓN , IVAN PASCUAL , ISRAEL HERNANDEZ , GEMMA ECHEVARRIA , INGRID AGUILÓ AGUAYO				
Títol:	Promotion of local varieties of legumes and nuts for the improvement of traditional Mediterranean dishes				
Tipus de contribució:	Pòster				
Congrés:	Innovation in Mediterranean Traditional Foods: novel products and processes (IMTF)	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	BRAGANÇA	País:	PORTUGAL	Data:	2022/10
Organisme/institució que l'organitza:	MORE - Mountains of Research Collaborative Laboratory – Association				

3.4.Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

3.4.1.Direcció de TFM i TFG

Títol:	APLICACIONES GASTRONÒMIQUES I FERMENTACIONES DE L'ESPIRULINA (ARTHROSPIRA PLATENSIS)				
Tutor/s del treball:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Autor/s:	ANNA PLA MARTÍN				
Universitat:	CETT-UB				
Facultat:	Grup de recerca de cuina i gastronomia				
Data de defensa:	2023/06	Qualificació:	9,5	Clau:	TFG

3.5.Altres accions

3.5.1.Altres accions

Activitat:	Taula 5 d'experts BlueNetCat - Valorització i regeneració dels recursos marins				
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Data de inici:	2023/06	Data de fi:	2023/06		
Àmbit:	Nacional				
Classificació:	Taula d'experts				
Entitat:	Xarxa Marítima de Catalunya				

3.6. Transferència de coneixement

3.6.1. Presència a mitjans de comunicació (Publicació d'articles en revistes de difusió, diaris, blogs, webs, etc)

Títol del programa o de la participació:	Comer La Vanguardia
Investigadors/res implicades:	ANNA PLA , HELENA MARTÍN GÓMEZ
Activitat:	Prensa escrita
Data de participació:	2023/06
Mitjà:	La Vanguardia

3.6.2. Presència a mitjans de comunicació (Participació activa a mitjans de comunicació mitjançant entrevistes)

Títol del programa o de la participació:	'Valor afegit' de TV3
Investigadors/res implicades:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , HELENA MARTÍN GÓMEZ
Activitat:	TV
Data de participació:	2023/04
Mitjà:	TV3

3.6.3. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)

Títol del programa o de la participació:	Participació a la Jornada del Cigró de Senan
Investigadors/res implicades:	MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ
Activitat:	Demostració Showcooking
Data de participació:	2022/11
Mitjà:	Fundació Miquel Agustí

Títol del programa o de la participació:	De La basura a la mesa: innovación gastronómica en el aprovechamiento de pescados
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ
Activitat:	Ponència
Data de participació:	2023/05
Mitjà:	Workshop regionals Sea2Land: Retos y oportunidades de la gestión sostenible de los subproductos marinos, taller de co-creación de ideas.