

Memòria d'activitats

2023-2024

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 2023-2024 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 Gastronomia , (2) GastroSalut i (3) Gastronomia Sostenible.

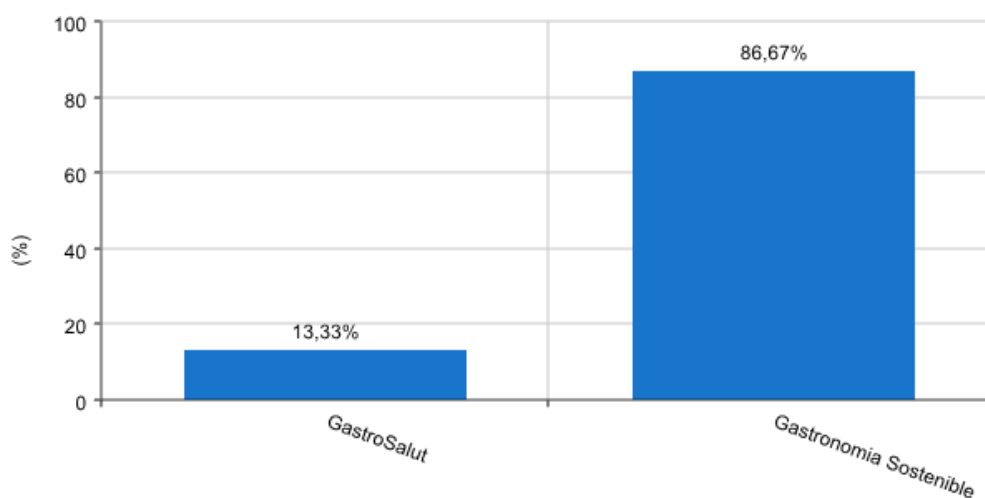
Dins de cada línia de recerca es presenten totes les activitats de recerca que s'han realitzat per a cadascun dels apartats següents:

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.

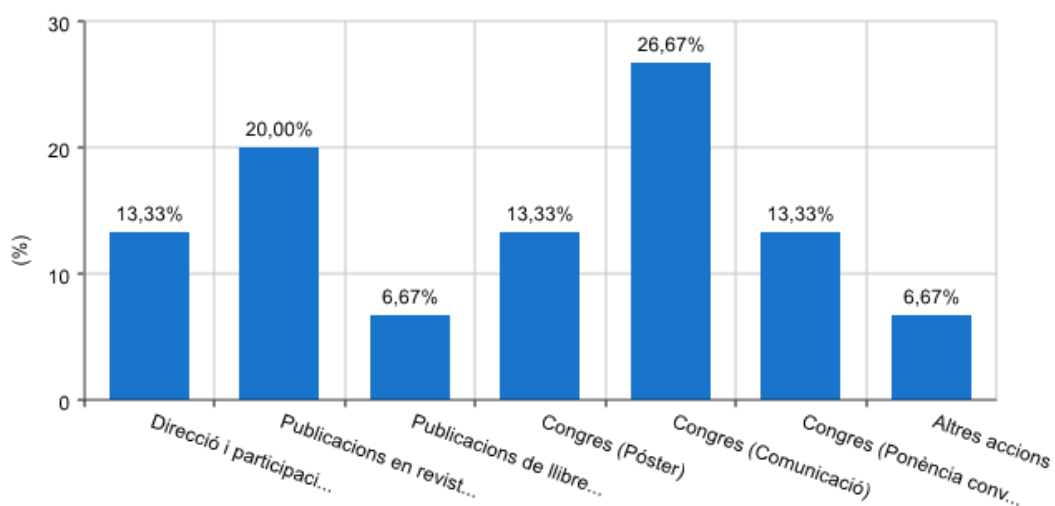
El principal resultat d'aquesta memòria és que hi ha hagut un total de 15 activitats investigadores. El gràfic 1 mostra com aquestes activitats es distribueixen per línies de recerca. Un 86,67%

corresponen a la línia de Gastronomia Sostenible , un 13,33% corresponen a la línia de GastroSalut i un 0,00% corresponen a la línia de Innovació i creativitat en Gastronomia .



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 Congres (Comunicació) amb un 26,67% , Publicacions en revistes científiques amb un 20,00% i Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu amb un 13,33% d'activitats.



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

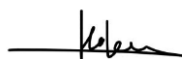
Així mateix, la taula 1 mostra la distribució d'activitats investigadores per apartats i línies de recerca.

Apartats/línies	GastroSalut	Gastronomia Sostenible	Total
Direcció i participació en projectes d'investigació competitius	0	2	2
Publicacions en revistes científiques	1	2	3
Publicacions de llibres i capítols de llibre	0	1	1
Congres (Póster)	1	1	2
Congres (Comunicació)	0	4	4
Congres (Ponència convidada)	0	2	2
Altres accions	0	1	1
Total	2	13	15

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, 2 d'octubre de 2024



HELENA MARTÍN GÓMEZ

Directora del GRCiG

Índex

1. Innovació i creativitat en Gastronomia.....	6
1.1. Transferència de coneixement.....	6
1.1.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)	6
2. GastroSalut.....	7
2.1. Publicacions.....	7
2.1.1. Articles en revistes indexades.....	7
2.2. Congressos	8
2.2.1. Participació a congressos	8
2.3. Transferència de coneixement.....	8
2.3.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)	8
3. Gastronomia Sostenible	9
3.1. Projectes.....	9
3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu.....	9
3.2. Publicacions.....	10
3.2.1. Articles en revistes indexades.....	10
3.2.2. Articles en revistes no indexades amb avaluació externa	10
3.2.3. Llibres i capítols de llibre	11
3.3. Congressos	11
3.3.1. Participació a congressos	11
3.4. Altres accions	14
3.4.1. Altres accions	14
3.5. Transferència de coneixement.....	14
3.5.1. Presència a mitjans de comunicació (Participació activa a mitjans de comunicació mitjançant entrevistes)	14
3.5.2. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector)	14

CUINA I GASTRONOMIA

1. Innovació i creativitat en Gastronomia

1.1. Transferència de coneixement

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

Títol del programa o de la participació:	Festa del tomàquet
Investigadors/res implicades:	MIGUEL DíEZ RODRÍGUEZ
Activitat:	Show cooking
Data de participació:	2023/09
Mitjà:	Ametller origen

2. GastroSalut

2.1. Publicacions

2.1.1. Articles en revistes indexades

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , INGRID AGUILÓ-AGUAYO , MARIBEL ABADIAS , JORDI ORTIZ-SOLÀ		
Títol:	Sensory Optimization of Gluten-Free Hazelnutomelette and Sugar-Modified Chestnut Pudding: A Free Choice Profiling Approach for Enhanced Traditional Recipe Formulations		
Revista:	Journal of Food Science		
Volum:		Número:	
Pàgina inicial:	0	Pàgina final:	9
Any:	2024/06	Clau:	Article d'investigació
Índex d'impacte (SCI/SSCI o SJR):		Nombre de citacions (SCI/SSCI o SJR):	
Quartil i àrea (SCI/SSCI o SJR):	Q1		
Altres indicis de qualitat (consignar base de dades i índex d'impacte):	3.2		
ISSN:	0022-1147		

2.2. Congressos

2.2.1. Participació a congressos

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , ALBA RUÍZ CEAMANOS , JORDI NAVARRA				
Títol:	Selective attention to specific food ingredients modulates the perceived intensity of basic tastes.				
Tipus de contribució:	Póster				
Congrés:	ESCOP 2023. 23rd Conference of the European Society for Cognitive Psychology	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Porto	País:	ESPANYA	Data:	2023/09
Organisme/institució que l'organitza:	Abreu Events				

2.3. Transferència de coneixement

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

Títol del programa o de la participació:	Taller Rutixef a l'hospital Can Ruti
Investigadors/res implicades:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , HELENA MARTÍN GÓMEZ
Activitat:	Taller culinari
Data de participació:	2024/06
Mitjà:	Hospital Germans Trias i Pujol (Can Ruti)

3. Gastronomia Sostenible

3.1. Projectes

3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu

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'espírulina 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 , MIGUEL 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 , MIKEL DIEZ , INGRID AGUILÓ-AGUAYO , MARIBEL ABADIAS , ANA RIVERA PINZANO		
Títol:	Promoting a circular economy by developing new gastronomic products from brassica non-edible leaves		
Revista:	International Journal of Food Science and Technology		
Volum:	59	Número:	2
Pàgina inicial:	1071	Pàgina final:	1079
Any:	2023/12	Clau:	Article d'investigació
Índex d'impacte (SCI/SSCI o SJR):	3,3	Nombre de citacions (SCI/SSCI o SJR):	
Quartil i àrea (SCI/SSCI o SJR):	Q1 (Food Science)		
Altres indicis de qualitat (consignar base de dades i índex d'impacte):			
ISSN:	0950-5423		

3.2.2.Articles en revistes no indexades amb avaluació externa

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , MONTSERRAT SAPERAS FERRER		
Títol:	Las legumbres como ingrediente potencial para el sector agroalimentario		
Revista:	Poscosecha		
Volum:		Número:	
Pàgina inicial:	1	Pàgina final:	13
Any:	2023/09		
Clau:	Article d'investigació		
ISSN:			

3.2.3.Llibres i capítols de llibre

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , JORDI ORTIZ-SOLÀ , ANGELA CHIC , INGRID AGUILÓ AGUAYO		
Títol:	Scientific insights into the vegan egg: composition, characteristics, and practical applications		
Llibre:	Handbook of Plant-Based Food and Drinks Design		
Pàgina inicial:	183	Pàgina final:	197
Editorial:	Elsevier Science		
ISBN:	9780443160172	Dipòsit legal:	
DOI:	10.1016/B978-0-443-16017-2.00016-4	Clau:	Capítol
Any:	2024/05		

3.3.Congressos

3.3.1.Participació a congressos

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , ANNA PLA MARTÍN , JUAN TOLOSANA LABARTA				
Títol:	Spirulina Reimagined: Harnessing Fresh Microalgae and Fermentation for Nutritious and Tantalizing Gastronomic Creations				
Tipus de contribució:	Comunicació				
Congrés:	37th EFFoST International Conference 2023	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Valencia	País:	ESPANYA	Data:	2023/11
Organisme/institució que l'organitza:	European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)				

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ			
Títol:	Spirulina Reimagined: Harnessing Fresh Microalgae for Nutritious and Tantalizing Gastronomy			
Tipus de contribució:	Ponència convidada			
Congrés:	Tomorrow tastes Mediterranean	Clau:	Conferència	
Àmbit:	Internacional			
Publicació:	No			
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data: 2023/11
Organisme/institució que l'organitza:	Campus de Torribera UB i Culinary Institute of America (CIA)			

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , INGRID AGUILÓ-AGUAYO			
Títol:	Formulation of plant-based fish using fruit and vegetable by-products and different alternatives proteins			
Tipus de contribució:	Póster			
Congrés:	37th EFFoST International Conference 2023	Clau:	Congrés	
Àmbit:	Internacional			
Publicació:	No			
Ciutat:	València	País:	ESPANYA	Data: 2023/11
Organisme/institució que l'organitza:	European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)			

Autor/res:	MIGUEL DíEZ RODRÍGUEZ , JUAN TOLOSANA LABARTA			
Títol:	Upcyclin, sacando zumo al desperdicio alimentario			
Tipus de contribució:	Ponència convidada			
Congrés:	Forum Gastronomic de Barcelona	Clau:	Congrés	
Àmbit:	Nacional			
Publicació:	No			
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data: 2023/11
Organisme/institució que l'organitza:				

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , PAULA DOMÈNECH GUIL				
Títol:	Revolució dolça i sostenible				
Tipus de contribució:	Comunicació				
Congrés:	Alimentaria 2024	Clau:	Conferència		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data:	2024/03
Organisme/institució que l'organitza:	Fira de Barcelona				

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ				
Títol:	Transformant subproductes vegetals en aliments				
Tipus de contribució:	Comunicació				
Congrés:	Alimentaria 2024	Clau:	Conferència		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data:	2024/03
Organisme/institució que l'organitza:	Fira de Barcelona				

Autor/res:	JUAN TOLOSANA LABARTA				
Títol:	EL BAGAZO DE CERVEZA COMO POTENCIAL INGREDIENTE EN LA GASTRONOMÍA				
Tipus de contribució:	Comunicació				
Congrés:	XII Congreso Nacional CyTA-CESIA	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Nacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data:	2024/04
Organisme/institució que l'organitza:	Universitat de Barcelona i Universitat Autònoma de Barcelona				

3.4. Altres accions

3.4.1. Altres accions

Activitat:	BlueNet2Market		
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIKEL DIEZ		
Data de inici:	2024/06	Data de fi:	2024/06
Àmbit:	Nacional		
Classificació:	Pitch		
Entitat:	Xarxa Marítima de Catalunya		

3.5. Transferència de coneixement

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

Títol del programa o de la participació:	Okara, una fibra contra el desperdicio
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , PAULA DOMÈNECH GUIL
Activitat:	Prensa escrita
Data de participació:	2024/06
Mitjà:	Revista DPAS 506

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

Títol del programa o de la participació:	Nit Europea de la Recerca: "Cuinant amb Bacteris Verds"
Investigadors/res implicades:	HELENA MARTÍN GÓMEZ
Activitat:	Xerrada de divulgació
Data de participació:	2023/09
Mitjà:	Ponència

Títol del programa o de la participació:	Science & Cooking World Congress Barcelona 2023
Investigadors/res implicades:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , HELENA MARTÍN GÓMEZ , JUAN TOLOSANA LABARTA , MIKEL DIEZ
Activitat:	Elaboració de dues tapes al Brunch del congrès
Data de participació:	2023/11
Mitjà:	SCWC

Títol del programa o de la participació:	SCWC
Investigadors/res implicades:	MIGUEL DíEZ RODRÍGUEZ
Activitat:	Prueba de productos en desarrollo
Data de participació:	2023/11
Mitjà:	UB

Títol del programa o de la participació:	Programa BlueNetOnCampus
Investigadors/res implicades:	EMMA PLA RUSCA , HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIKEL DIEZ
Activitat:	Pitch deck
Data de participació:	2024/02
Mitjà:	Xarxa Marítima de Catalunya i Mobile World Capital Foundation

Títol del programa o de la participació:	Pint of Science Barcelona 2024
Investigadors/res implicades:	JUAN TOLOSANA LABARTA
Activitat:	Conferencia divulgativa sobre el projecte de upcycling de bagas de cervesa
Data de participació:	2024/05
Mitjà:	Pint of Science