

# Memòria d'activitats

2021-2022

GRCiG

(Grup de recerca en Cuina i Gastronomia )



Barcelona School  
of Tourism, Hospitality  
and Gastronomy



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

## Presentació GRCiG

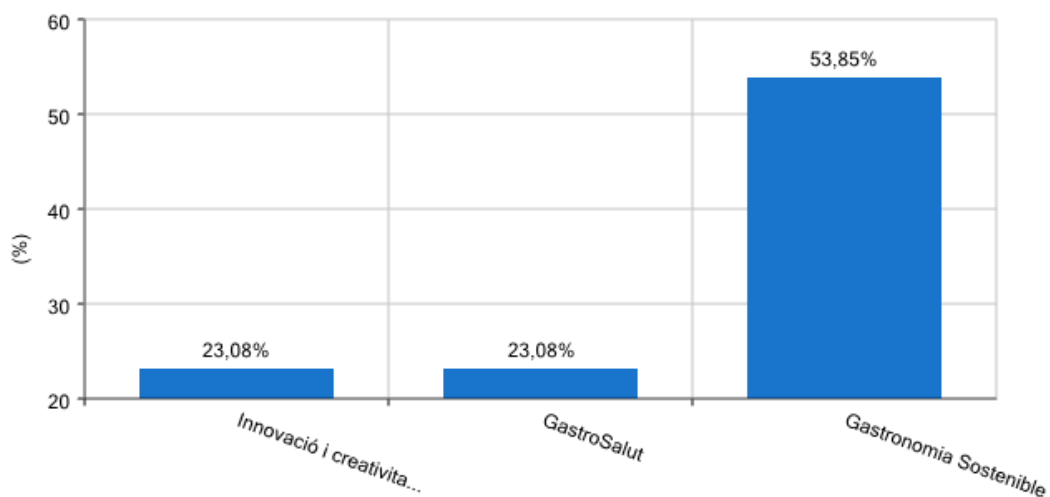
Aquest document presenta la memòria d'activitats de recerca que s'han portat a terme durant el curs acadèmic 2021-2022 per part del GRCiG (Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia) de l'Escola Universitària CETT-UB. Les diferents activitats s'organitzen per les següents línies de recerca: (1) Innovació 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

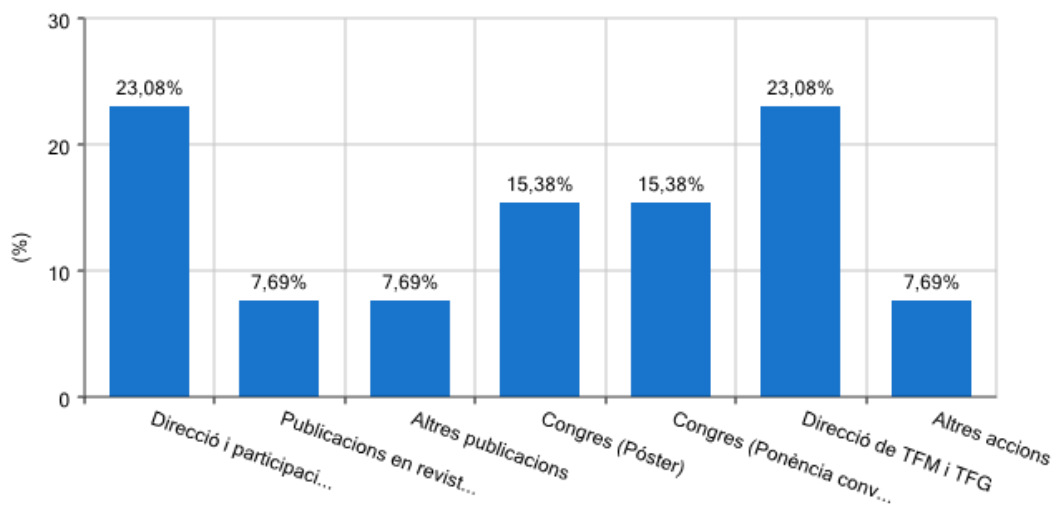
Cal tenir en compte que si existeix algun dels apartats anteriors per als quals no s'ha realitzat cap activitat de recerca, aquest no consta a la memòria. De la mateixa manera, no s'hi inclouen les activitats docents vinculades a l'activitat habitual dels membres del Grup, tant a nivell de graus i màsters 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 13 activitats investigadores. El gràfic 1 mostra com aquestes activitats es distribueixen per línies de recerca. Un 53,85% corresponen a la línia de Gastronomia Sostenible , un 23,08% corresponen a la línia de Innovació i creativitat en Gastronòmica i un 23,08% 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 23,08% , Direcció de TFM i TFG amb un 23,08% i Congres (Póster) amb un 15,38% d'activitats.



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

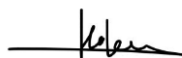
Així mateix, la taula 1 mostra la distribució d'activitats investigadores per apartats i línies de recerca.

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	1	0	1
Altres publicacions	0	0	1	1
Congres (Póster)	0	0	2	2
Congres (Ponència convidada)	1	1	0	2
Direcció de TFM i TFG	1	1	1	3
Altres accions	1	0	0	1
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>13</b>

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, 3 d'octubre de 2022



HELENA MARTÍN GÓMEZ

Directora del GRCiG

# Índex

1. Innovació i creativitat en Gastronòmica .....	6
1.1. Congressos .....	6
1.1.1. Participació a congressos .....	6
1.2. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives .....	6
1.2.1. Direcció de TFM i TFG .....	6
1.3. Altres accions .....	6
1.3.1. Altres accions .....	6
1.4. Transferència de coneixement.....	7
1.4.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector) .....	7
2. GastroSalut.....	8
2.1. Publicacions.....	8
2.1.1. Articles en revistes indexades.....	8
2.2. Congressos .....	8
2.2.1. Participació a congressos .....	8
2.3. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives .....	9
2.3.1. Direcció de TFM i TFG .....	9
3. Gastronomia Sostenible .....	10
3.1. Projectes.....	10
3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu.....	10
3.2. Publicacions.....	11
3.2.1. Altres publicacions .....	11
3.3. Congressos .....	12
3.3.1. Participació a congressos .....	12
3.4. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives .....	12
3.4.1. Direcció de TFM i TFG .....	12
3.5. Transferència de coneixement.....	13
3.5.1. Participació activa en actes de transferència de coneixement (Jornades amb el sector) .....	13

# CUINA I GASTRONOMIA

## 1. Innovació i creativitat en Gastronòmica

### 1.1. Congressos

#### 1.1.1. Participació a congressos

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , ALBA RUÍZ CEAMANOS , MIGUEL DíEZ RODRÍGUEZ				
Títol:	Innovació Culinària a la recerca acadèmica				
Tipus de contribució:	Ponència convidada				
Congrés:	Alimentaria 2022	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Barcelona	País:	ESPANYA	Data:	2022/04
Organisme/institució que l'organitza:	Fira Alimentaria				

### 1.2. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

#### 1.2.1. Direcció de TFM i TFG

Títol:	APLICACIÓ DE LA METODOLOGIA D'INVESTIGACIÓ DE LA MASIA DEL CELLER DE CAN ROCA A UN NOU PRODUCTE: LEMNA				
Tutor/s del treball:	ALBA RUÍZ CEAMANOS				
Autor/s:	JULIA CAPARROS				
Universitat:	CETT-UB				
Facultat:	GCCG				
Data de defensa:	2022/06	Qualificació:	9,0	Clau:	TFG

### 1.3. Altres accions

#### 1.3.1. Altres accions

Activitat:	Membre jurat Mejor Pasta de Té Artesana de España 2022				
Investigador/a que ha realitzat l'estada:	ALBA RUÍZ CEAMANOS				
Data de inici:	2022/03	Data de fi:	2022/03		
Àmbit:	Nacional				
Classificació:	Membre jurat				
Entitat:	Dulcypas				

## 1.4. Transferència de coneixement

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

Títol del programa o de la participació:	Día mundial de las legumbres
Investigador/a que ha realitzat l'estada:	MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ
Activitat:	Mitjans digitals
Data de participació:	2022/02
Mitjà:	Instagram live en el marc de la Jornada del día mundial de las legumbres

Títol del programa o de la participació:	La gastronomia com a eina per reduir el malbaratament alimentari
Investigador/a que ha realitzat l'estada:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ
Activitat:	Ponència
Data de participació:	2022/06
Mitjà:	Jornada PATT: identificant eines i oportunitats en l'aprofitament alimentari

## 2. GastroSalut

### 2.1. Publicacions

#### 2.1.1. Articles en revistes indexades

Autor/res:	ALBA RUÍZ CEAMANOS , CHARLES SPENCE , JORDI NAVARRA		
Títol:	Individual Differences in Chemosensory Perception Amongst Cancer Patients Undergoing Chemotherapy: A Narrative Review		
Revista:	Nutrition and Cancer		
Volum:	6	Número:	74
Pàgina inicial:	1927	Pàgina final:	1941
Any:	2022/02	Clau:	Reviewinvestigació
Índex d'impacte (SCI/SSCI o SJR):		Nombre de citacions (SCI/SSCI o SJR):	
Quartil i àrea (SCI/SSCI o SJR):			
Altres indicis de qualitat (consignar base de dades i índex d'impacte):			
ISSN:			

### 2.2. Congressos

#### 2.2.1. Participació a congressos

Autor/res:	ALBA RUÍZ CEAMANOS				
Títol:	LA GASTROFÍSICA. FACTORES FÍSICOS Y SENSORIALES EN LA DEGUSTACIÓN DE PASTELERÍA.				
Tipus de contribució:	Ponència convidada				
Congrés:	Intersicop	Clau:	Conferència		
Àmbit:	Nacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Madrid	País:	ESPANYA	Data:	2022/02
Organisme/institució que l'organitza:					



## 2.3.Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

### 2.3.1.Direcció de TFM i TFG

Títol:	SUPLEMENTS ALIMENTARIS VEGANS PER NENS I ADOLESCENTS SOTA TRACTAMENT AMB QUIMIOTERÀPIA				
Tutor/s del treball:	ALBA RUÍZ CEAMANOS				
Autor/s:	ANNA M SEGARRA , LAURA TORRAS				
Universitat:	CETT-UB				
Facultat:	GCCG				
Data de defensa:	2022/06	Qualificació:	9,3	Clau:	TFG

### 3. Gastronomia Sostenible

#### 3.1. Projectes

##### 3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu

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:	0,00 €	Import assignat pel CETT:	6000,00 €
Investigador principal:	JAUME PALAU CIVILLÉ		
Investigadors implicats del CETT:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIGUEL DíEZ RODRÍGUEZ , MONTSERRAT SAPERAS		
Data Inici:	2019/09	Data Fi:	2022/09

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

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:	0,00 €	Import assignat pel CETT:	2057,00 €
Investigador principal:	INGRID AGUILÓ AGUAYO		
Investigadors implicats del CETT:	HELENA MARTÍN GÓMEZ		
Data Inici:	2022/05	Data Fi:	2023/02

### 3.2.Publicacions

#### 3.2.1.Altres publicacions

Autor/res:	MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ		
Títol:	Una Nueva mirada al aprovechamiento marino		
Títol publicacio:	Una Nueva mirada al aprovechamiento marino	Any:	2022/08
Pàgina inicial:	86	Pàgina final:	92
Editorial:	Saber y sabor		
ISBN/ISSN:		Dipòsit legal:	
Institució que fa l'encàrrec:			

### 3.3.Congressos

#### 3.3.1.Participació a congressos

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , GEMMA DAINA NOVES , INGRID AGUILÓ AGUAYO				
Títol:	Kombucha made from Brassica discards as a healthy and innovative value-added beverage				
Tipus de contribució:	Póster				
Congrés:	Microbial Foods 2022	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Internacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Copenhagen	País:	DINAMARCA	Data:	2022/05
Organisme/institució que l'organitza:	Copenhagen Bioscience Cluster				

Autor/res:	HELENA MARTÍN GÓMEZ , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , GEMMA DAINA NOVES , MARIBEL ABADIAS , INGRID AGUILÓ-AGUAYO , ANNA RIVERA				
Títol:	Elaboración de una bebida innovativa y saludable mediante la fermentación de descartes de Brassica spp.				
Tipus de contribució:	Póster				
Congrés:	POST2022	Clau:	Congrés		
Àmbit:	Nacional				
Publicació:	No				
Ciutat:	Saragossa	País:	ESPANYA	Data:	2022/06
Organisme/institució que l'organitza:	Universitat de Saragossa				

### 3.4.Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

#### 3.4.1.Direcció de TFM i TFG

Títol:	Reaprovechamiento de descartes marinos				
Tutor/s del treball:	FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ				
Autor/s:	OSCAR BORONAT , PAU SINTES				
Universitat:	CETT-UB				
Facultat:	Grau Ciencias Culinarias y Gastronómicas				
Data de defensa:	2022/06	Qualificació:	9,8	Clau:	TFG

### 3.5. Transferència de coneixement

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

Títol del programa o de la participació:	Aprovechamiento de brasicas de alto valor añadido
Investigador/a que ha realitzat l'estada:	MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ
Activitat:	Jornada
Data de participació:	2022/02
Mitjà:	Jornada brasicas del Consorci de Gallecs

Títol del programa o de la participació:	Valorització de productes a través de la gastronomia
Investigador/a que ha realitzat l'estada:	GEMMA DAINA NOVES
Activitat:	Ponència
Data de participació:	2022/04
Mitjà:	Jornada PATT: Seminaris tècnics de processats de fruita i hortalissa