

Memòria d'activitats

2018-2019

GRCiG

(Grup de recerca en Cuina i Gastronomia)

Presentació GRCiG

Aquest document presenta la memòria d'activitats de recerca que s'han portat a terme durant el curs acadèmic 2018-2019 (és a dir, des de setembre de 2018 fins agost de 2019) per part del GRCiG (Grup de Recerca en Cuina i Gastronomia) de l'Escola Universitària CETT-UB. L'estructura de la memòria d'enguany s'ha redefinit per adaptar-se als criteris vigents del sistema universitari a l'hora de classificar les accions de recerca. Així mateix, aquest nou format de memòria sintetitza la informació aportada.

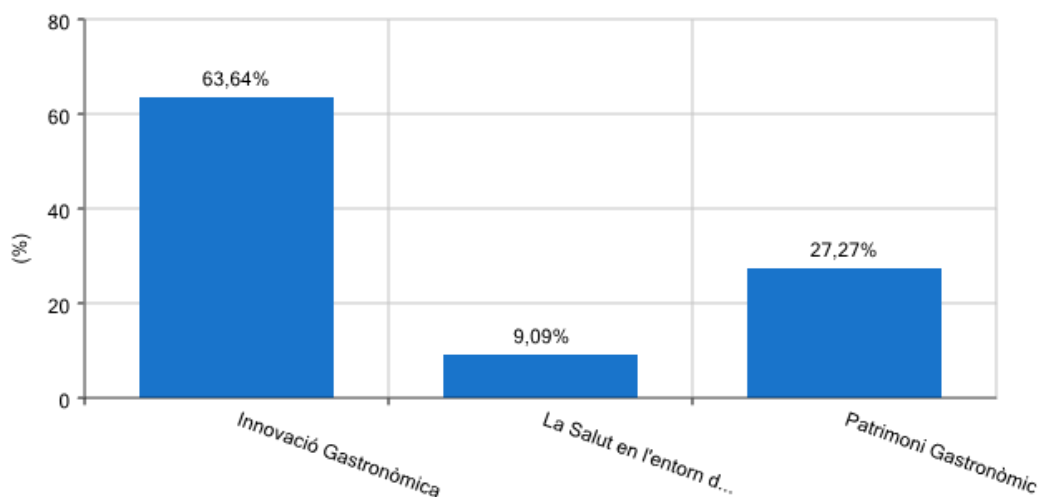
Les diferents activitats s'organitzen per les següents línies de recerca: (1) Innovació Gastronòmica , (2) La Salut en l'entorn de la Restauració i (3) Patrimoni Gastronòmic. Dins de cada línia de recerca es presenten totes les activitats de recerca que s'han realitzat per a cadascun dels apartats següents:

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
12. Altres accions
13. Mitjans de comunicació

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.

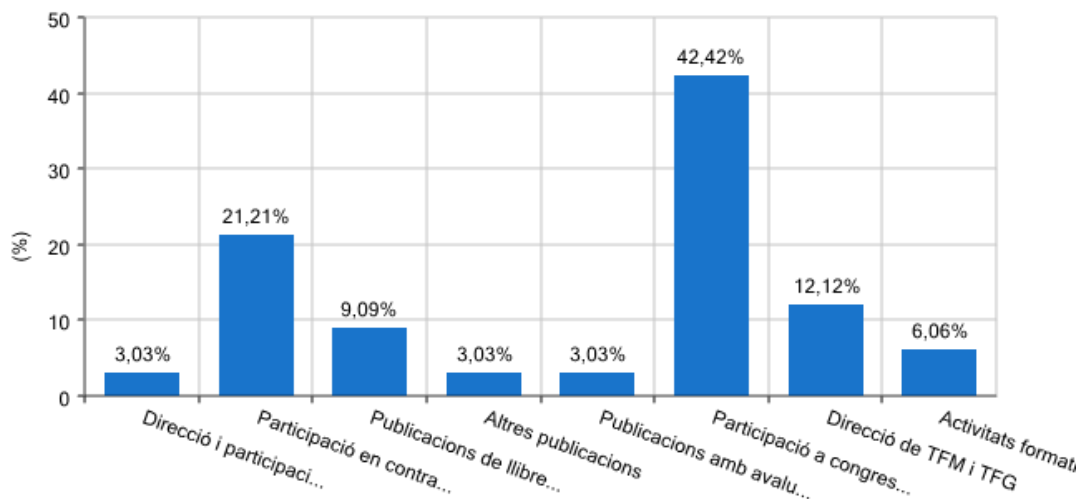
El principal resultat d'aquesta memòria és que hi ha hagut un total de 33 activitats investigadores. El gràfic 1 mostra com aquestes activitats es distribueixen per línies de recerca. Un 63,64%

corresponen a la línia de Innovació Gastronòmica, un 27,27% corresponen a la línia de Patrimoni Gastronòmic i un 9,09% corresponen a la línia de La Salut en l'entorn de la Restauració .



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 participació a congressos amb un 42,42%, participació en contractes d'investigació amb un 21,21% i direcció de TFM i TFG amb un 12,12% 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 Gastronòmica | La Salut en l'entorn de la Restauració | Patrimoni Gastronòmic | Total |
|---|---------------------------|--|--------------------------|-----------|
| Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions | 6 | 1 | 0 | 7 |
| Publicacions de llibres i capítols de llibre | 1 | 1 | 1 | 3 |
| Altres publicacions | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Publicacions amb avaluació externa resultants de congressos | 1 | 0 | 0 | 1 |
| Participació a congressos | 8 | 0 | 6 | 14 |
| Direcció de TFM i TFG | 2 | 1 | 1 | 4 |
| Activitats formatives fora de la docència habitual | 2 | 0 | 0 | 2 |
| Total | 21 | 3 | 9 | 33 |
| Presència a mitjans de comunicació | 2 | 0 | 0 | 2 |

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, 24 d'octubre de 2019

Montserrat Saperas Ferrer

Directora del GRCiG

Índex

| | |
|--|----|
| 1. Innovació Gastronòmica | 6 |
| 1.1. Projectes..... | 6 |
| 1.1.1. Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions | 6 |
| 1.2. Publicacions..... | 8 |
| 1.2.1. Llibres i capítols de llibre | 8 |
| 1.2.2. Altres publicacions | 8 |
| 1.2.3. Publicacions amb avaluació externa resultants de congressos | 8 |
| 1.3. Congressos | 9 |
| 1.3.1. Participació a congressos | 9 |
| 1.4. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives | 11 |
| 1.4.1. Direcció de TFM i TFG | 11 |
| 1.4.2. Activitats formatives fora de la docència habitual..... | 12 |
| 1.5. Mitjans de comunicació | 12 |
| 1.5.1. Presència a mitjans de comunicació | 12 |
| 2. La Salut en l'entorn de la Restauració..... | 13 |
| 2.1. Projectes..... | 13 |
| 2.1.1. Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions | 13 |
| 2.2. Publicacions..... | 13 |
| 2.2.1. Llibres i capítols de llibre | 13 |
| 2.3. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives | 14 |
| 2.3.1. Direcció de TFM i TFG | 14 |
| 3. Patrimoni Gastronòmic | 15 |
| 3.1. Projectes..... | 15 |
| 3.1.1. Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu..... | 15 |
| 3.2. Publicacions..... | 15 |
| 3.2.1. Llibres i capítols de llibre | 15 |
| 3.3. Congressos | 16 |
| 3.3.1. Participació a congressos | 16 |
| 3.4. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives | 18 |
| 3.4.1. Direcció de TFM i TFG | 18 |

CUINA I GASTRONOMIA

1. Innovació Gastronòmica

1.1. Projectes

1.1.1. Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|---------|
| Títol: | APLICACIONES TECNOLÒGIQUES PER A LA CREACIÓ D'UNA NOVA DIETA TEXTURITZADA | | |
| Entitat finançadora: | OMS y VIÑAS | Referència de la concessió: | |
| Import total del projecte: | 0,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ | | |
| Investigadors implicats del CETT: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | |
| Data Inici: | 2018/09 | Data Fi: | 2020/09 |

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|---------|
| Títol: | COCCUS - ESTUDI D'APLICACIONES DE LA MKII-COCCUS (TALLADORA LÀSER) EN UN ENTORN GASTRONÓMIC | | |
| Entitat finançadora: | OMS y VIÑAS | Referència de la concessió: | |
| Import total del projecte: | 0,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ | | |
| Investigadors implicats del CETT: | | | |
| Data Inici: | 2018/09 | Data Fi: | 2019/12 |

| | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------|---------|
| Títol: | REPTE MKGRILL: APLICACIONES CULINARIAS I ADAPTACIÓ A L'ÚS | | |
| Entitat finançadora: | LÉKUÉ | Referència de la concessió: | |
| Import total del projecte: | 0,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | GEMMA DÍEZ GARRIDO | | |
| Investigadors implicats del CETT: | ALBERT GALLARDO VERGÉS , CARLES RIPOLL PRAT , JORDINA PEÑAFIEL MASSANA | | |
| Data Inici: | 2019/05 | Data Fi: | 2019/05 |

| | | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------|
| Títol: | ENZIM EN ALTA GASTRONOMIA | | |
| Entitat finançadora: | GASTROCULTURA MEDITERRANEA | Referència de la concessió: | |
| Import total del projecte: | 0,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ | | |
| Investigadors implicats del CETT: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | |
| Data Inici: | 2019/06 | Data Fi: | 2020/09 |

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|---------|
| Títol: | MKGRILL: PROVA ESTRESS | | |
| Entitat finançadora: | LÉKUÉ | Referència de la concessió: | |
| Import total del projecte: | 0,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | |
| Investigadors implicats del CETT: | | | |
| Data Inici: | 2019/06 | Data Fi: | 2020/08 |

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|---------|
| Títol: | REPTÉ: NOUS MODELS DE NEGOCI AMB APLICACIÓ DE IMPRESSIÓ 3D EN RESTAURACIÓ | | |
| Entitat finançadora: | BSH ELECTRODOMÈSTICS | Referència de la concessió: | |
| Import total del projecte: | 0,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | |
| Investigadors implicats del CETT: | ÁLVARO ENRIQUE ARRIETA VALLE | | |
| Data Inici: | 2019/07 | Data Fi: | 2019/07 |

1.2.Publicacions

1.2.1.Llibres i capítols de llibre

| | | | |
|-----------------|---|----------------|---------|
| Autor/res: | VINYET CAPDET SORRIBES , MERCEDES GRACENEA ZUGARRAMURDI | | |
| Títol: | La emotiococina: la cocina es un laboratorio químico | | |
| Llibre: | La cocina como herramienta educativa | | |
| Pàgina inicial: | 95 | Pàgina final: | 128 |
| Editorial: | TREA | | |
| ISBN: | 978-84-17767-26-6 | Dipòsit legal: | |
| DOI: | | Clau: | Capítol |
| Any: | 2019/07 | | |

1.2.2.Altres publicacions

| | | | |
|-------------------------------|--|----------------|---------|
| Autor/res: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | |
| Títol: | "When Science meets cooking" o com la ciència està descobrint la cuina | | |
| Títol publicacio: | TOT CETT | Any: | 2019/02 |
| Pàgina inicial: | 47 | Pàgina final: | 48 |
| Editorial: | | | |
| ISBN/ISSN: | | Dipòsit legal: | |
| Institució que fa l'encàrrec: | CETT-UB | | |

1.2.3.Publicacions amb avaluació externa resultants de congressos

| | | | |
|-----------------|--|---------------|---------|
| Autor/res: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | |
| Títol: | Los cereal bar, ¿un patrimonio alimentario de la industrialización? | Any: | 2019/06 |
| Llibre: | Patrimonios Alimentarios: turismos y sostenibilidades - V CONGRESO INTERNACIONAL OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN | | |
| Volum: | | Número: | |
| Pàgina inicial: | 61 | Pàgina final: | 62 |
| Any: | 2019/06 | | |
| Clau: | Article d'investigació | | |
| ISBN/ISSN: | 978-84-09-12463-3 | | |

1.3.Congressos

1.3.1.Participació a congressos

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | | | |
| Títol: | LA EDUCACIÓN EN GASTRONOMÍA EN UN ENTORNO CAMBIANTE. EDUCACIÓN EN HABILIDADES Y COMPETENCIAS | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | TIC TAC TENERIFE - COCINANDO DESTINOS GASTRONÓMICOS | Clau: | Congrés | | |
| Publicació: | Sí | | | | |
| Ciutat: | TENERIFE | País: | ESPANYA | Data: | 2018/11 |
| Organisme/institució que l'organitza: | GASTRONOMIA GASTROEXPERIENCE, CABILDO DE TENERIFE, REDCIDE INNOVACION, GOBIERNO DE CANARIASS | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , MONTSERRAT SAPERAS FERRER , JONATHAN P. GILBOY RUBIO , PATXI LARUMBE | | | | |
| Títol: | INNOVACION EN DIETA TRITURADA: 3D Y NEUROGASTRONOMIA | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | II CONGRESO NACIONAL DE LA DEPENDENCIA | Clau: | Congrés | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | MADRID | País: | ESPANYA | Data: | 2019/02 |
| Organisme/institució que l'organitza: | HOSPITALITY INNOVATION PLANET - IFEMA | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | VINYET CAPDET SORRIBES | | | | |
| Títol: | Formació en Ciència i Cuina: recerca aplicada i transferència de coneixement | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | SCIENCE&COOKING WORLD CONGRESS BARCELONA 2019 | Clau: | Congrés | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | barcelona | País: | ESPANYA | Data: | 2019/03 |
| Organisme/institució que l'organitza: | III Congrés català de la Cuina i Pere Castells | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO | | | | |
| Títol: | Teaching sustainable gastronomy | | | | |
| Tipus de contribució: | Altres | | | | |
| Congrés: | Refresh conference | Clau: | Congrés | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | barcelona | País: | ESPANYA | Data: | 2019/05 |
| Organisme/institució que l'organitza: | Refresh - Ecologic institute | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO | | | | |
| Títol: | Aprofitament a la cuina gastronòmica | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | Dia mundial de la seguretat alimentaria | Clau: | Jornada | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | Barcelona | País: | ESPANYA | Data: | 2019/06 |
| Organisme/institució que l'organitza: | ACSA | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|----------|-------|---------|
| Autor/res: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | | | |
| Títol: | CONCEPTUALITZACIÓ COL-LABORATIVA DE LES SECCIONS DEL CANAL ALIMENTS | | | | |
| Tipus de contribució: | Altres | | | | |
| Congrés: | PROJECTE COL-LABORATIU PER A LA IDEACIÓ DEL CANAL ALIMENTS | Clau: | Workshop | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | BARCELONA | País: | ESPANYA | Data: | 2019/06 |
| Organisme/institució que l'organitza: | DEPARTAMENT D'AGRICULTURA PESCA I ALIMENTACIÓ (DARP) GENERALITAT DE CATALUNYA - SINERGIA VALUE | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ | | | | |
| Títol: | INNOVACIÓ TÈCNICA GASTRONÒMIA AL SERVEI DE LES PERSONES GRANS | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | JORNADA DE RECERCA CETT-UB | Clau: | Jornada | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | BARCELONA | País: | ESPANYA | Data: | 2019/06 |
| Organisme/institució que l'organitza: | CETT-UB | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | VINYET CAPDET SORRIBES , MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | | | |
| Títol: | Formació en Ciència i cuina: recerca aplicada i transferència de coneixement | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | SCIENCE AND COOKING WORLD CONGRESS BARCELONA 2019 | Clau: | Congrés | | |
| Publicació: | Sí | | | | |
| Ciutat: | BARCELONA | País: | ESPANYA | Data: | 2019/07 |
| Organisme/institució que l'organitza: | FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA I DE LA CULTURA GASTRONÒMICA - III CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA | | | | |

1.4. Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

1.4.1. Direcció de TFM i TFG

| | | | | | |
|----------------------|--|---------------|-----|-------|-----|
| Títol: | NEUROCIENCIA EN LA GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA. LOS SONIDOS DEL SABOR. | | | | |
| Tutor/s del treball: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ | | | | |
| Autor/s: | ALESSANDRA JOANA IPARRAGUIRRE CANDIOTTI , MIREIA GARRIDO CÁCERES | | | | |
| Universitat: | CETT-UB | | | | |
| Facultat: | GCCG | | | | |
| Data de defensa: | 2019/06 | Qualificació: | 8,0 | Clau: | TFG |

| | | | | | |
|----------------------|---|---------------|-----|-------|-----|
| Títol: | INVESTIGACIÓN DE VARIEDADES, FAMILIAS, APLICACIONES CULINARIAS Y APROVECHAMIENTO DE LAS COLES | | | | |
| Tutor/s del treball: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ | | | | |
| Autor/s: | MIGUEL DE LA FUENTE MARCOS | | | | |
| Universitat: | CETT-UB | | | | |
| Facultat: | GCCG | | | | |
| Data de defensa: | 2019/06 | Qualificació: | 8,0 | Clau: | TFG |

1.4.2.Activats formatives fora de la docència habitual

| | |
|-------------------------------|--|
| Tipus: | SUMMIT - INNOVACIÓN Y DISEÑO DE SERVICIOS Y NEGOCIOS DE GASTRONOMÍA Y RESTAURANTES |
| Investigadors/res implicades: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER |
| Nom de l'activitat o curs: | CONCEPTOS CLAVES EN INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN GASTRONOMÍA |
| Any: | 2019/07 |
| Nombre d'hores lectives: | 12 |
| Institució: | CETT-UB |

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Tipus: | Xerrada |
| Investigadors/res implicades: | FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO |
| Nom de l'activitat o curs: | Aprofitament total a la cuina |
| Any: | 2019/07 |
| Nombre d'hores lectives: | 1 |
| Institució: | Universitat estiu - Mercabarna |

1.5.Mitjans de comunicació

1.5.1.Presència a mitjans de comunicació

| | |
|---|------------------------------|
| Títol del programa o de la participació: | El matí de catalunya radio |
| Investigador/a que ha realitzat l'estada: | FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO |
| Activitat: | Radio |
| Data de participació: | 2018/12 |
| Mitjà: | Catalunya radio |

| | |
|---|------------------------------|
| Títol del programa o de la participació: | Gente viajera |
| Investigador/a que ha realitzat l'estada: | FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO |
| Activitat: | Radio |
| Data de participació: | 2019/06 |
| Mitjà: | Onda Cero |

2.La Salut en l'entorn de la Restauració

2.1.Projectes

2.1.1.Participació en contractes d'investigació i transferència d'especial rellevància amb empreses i/o administracions

| | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------|---------|
| Títol: | ESTUDI DE LA VARIACIÓ DE CAPACITAT ANTIOXIDANT DE LES BRASSIQUES SEGONS EL MÈTODE DE COCCIÓ APLICAT - BRAAVA | | |
| Entitat finançadora: | IRTA+ FMA | Referència de la concessió: | |
| Import total del projecte: | 0,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ | | |
| Investigadors implicats del CETT: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | |
| Data Inici: | 2016/09 | Data Fi: | 2020/09 |

2.2.Publicacions

2.2.1.Llibres i capítols de llibre

| | | | |
|-----------------|--|----------------|---------------|
| Autor/res: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER , ISIDORA SÁEZ ROSENKRANZ , JUDIT SABIDO CODINA , JOAQUIM PRATS , JOSUÉ MOLINA NEIRA , CONCHA FUENTES MORENO , DANIEL. HURTADO TORRES , M TERESA VECIANA NOGUÉS , ILARIA. BELLATTI , NAYRA LLONCH MOLINA , CAROLINA MARTÍN PIÑOL , TÀNIA MARTÍNEZ GIL , MERCEDES GRACENEA ZUGARRAMURDI , ELVIRA BARRIGA UBED | | |
| Títol: | La ciencia que se aprende en la cocina. Guía docente y cuadernillo del estudiante | | |
| Llibre: | La ciencia que se aprende en la cocina. Guía docente y cuadernillo del estudiante | | |
| Pàgina inicial: | 1 | Pàgina final: | 95 |
| Editorial: | Institut de Desenvolupament Professional, IDP-ICE. Universitat de Barcelona | | |
| ISBN: | 978-84-09-11471-9 | Dipòsit legal: | |
| DOI: | | Clau: | Llibre sencer |
| Any: | 2019/02 | | |

2.3.Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

2.3.1.Direcció de TFM i TFG

| | | | | | |
|----------------------|--|---------------|-----|-------|-----|
| Títol: | COMPOSICIÓ NUTRICIONAL DELS PRODUCTES LACTIS: COMPARATIVA I VALORITZACIÓ DELS PRODUCTES A NIVELL NUTRICIONAL | | | | |
| Tutor/s del treball: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER , ROSER ROMERO DEL CASTILLO SHELLY | | | | |
| Autor/s: | CRISTINA FERRARA PEINADO | | | | |
| Universitat: | ESAB- UPC / CETT-UB | | | | |
| Facultat: | GCCG | | | | |
| Data de defensa: | 2019/06 | Qualificació: | 8,0 | Clau: | TFG |

3.Patrimoni Gastronòmic

3.1.Projectes

3.1.1.Direcció i participació en projectes d'investigació competitiu

| | | | |
|-----------------------------------|--|-----------------------------|-----------------------|
| Títol: | LA CIENCIA QUE SE APRENDE EN LA COCINA | | |
| Entitat finançadora: | Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades y Fundación Española para la Ciencia y la tecnología. Convocatoria de ayudas para el fomento de la cultura científica, tecnológica y de la innovación. | Referència de la concessió: | Proyecto FCT-17-12153 |
| Import total del projecte: | 15.000,00 € | Import assignat pel CETT: | 0,00 € |
| Investigador principal: | JOAN SANTACANA MESTRE | | |
| Investigadors implicats del CETT: | EMMA PLA RUSCA , FELIPE SEBASTIAN CELIS BUENO , FERNANDO MARTÍNEZ-CONDE REVUELTA , MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , MONTSERRAT SAPERAS FERRER , NAYRA LLOCH MOLINA , TÀNIA MARTÍNEZ GIL , VINYET CAPDET SORRIBES , EUGENI OSÁCAR MARZAL | | |
| Data Inici: | 2019/05 | Data Fi: | 2019/07 |

3.2.Publicacions

3.2.1.Llibres i capítols de llibre

| | | | |
|-----------------|--|----------------|---------|
| Autor/res: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER , M TERESA VECIANA NOGUÉS | | |
| Títol: | Nutrición y educación. Valorando los platos históricos | | |
| Llibre: | La cocina como herramienta educativa | | |
| Pàgina inicial: | 53 | Pàgina final: | 94 |
| Editorial: | TREA | | |
| ISBN: | 978-84-17767-26-6 | Dipòsit legal: | |
| DOI: | | Clau: | Capítol |
| Any: | 2019/07 | | |

3.3.Congressos

3.3.1.Participació a congressos

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | MERCÈ CIVERA PÉREZ | | | | |
| Títol: | Cooperatives vinícoles: models centenaris sostenibles: una oportunitat per al territori i el turisme a la D.O. Tarragona | | | | |
| Tipus de contribució: | Comunicació | | | | |
| Congrés: | II Smart Tourism Congress-CETT_UB. Barcelona. | Clau: | Congrés | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | Barcelona | País: | ESPANYA | Data: | 2018/11 |
| Organisme/institució que l'organitza: | CETT-UB | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|-------|-----------|-------|---------|
| Autor/res: | MERCÈ CIVERA PÉREZ | | | | |
| Títol: | La tradició gastronòmica | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | Assaig de Cuines. Reflexions, estudis i curiositats al voltant de la gastronomia | Clau: | Col·loqui | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | Piera | País: | ESPANYA | Data: | 2018/11 |
| Organisme/institució que l'organitza: | Biblioteca de Piera, Ajuntament Piera i Diputació de Barcelona | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | MIGUEL DíEZ RODRÍGUEZ | | | | |
| Títol: | PROJECTE BRAAVA: EXEMPLE DE RECERCA APLICADA EN AGROGASTRONOMIA | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | JORNADA TÈCNICA - 168è FIRA DE LA CANDELERA | Clau: | Jornada | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | MOLINS DE REI | País: | ESPANYA | Data: | 2019/01 |
| Organisme/institució que l'organitza: | FUNDACIÓ AGRARIA DE MOLINS DE REI - PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT- PLA ANNUAL TRANFERÈNCIA GENERALITAT CATALUNYA | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|----------|-------|---------|
| Autor/res: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | | | |
| Títol: | APROFITA ALLÒ QUE MAI ET MENGES DE LES COLS | | | | |
| Tipus de contribució: | Altres | | | | |
| Congrés: | "VINE A PASSAR UN DIA AMB EL BRAAVA" | Clau: | Workshop | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | EL PRAT DE LLOBREGAT | País: | ESPANYA | Data: | 2019/02 |
| Organisme/institució que l'organitza: | PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | MERCÈ CIVERA PÉREZ | | | | |
| Títol: | La masia com garant del patrimoni dins l'àmbit agrari periurbà de Barcelona. | | | | |
| Tipus de contribució: | Comunicació | | | | |
| Congrés: | 2on Congrés Món de la Masia | Clau: | Congrés | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | Barcelona | País: | ESPANYA | Data: | 2019/05 |
| Organisme/institució que l'organitza: | ICEA | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|-------|---------|-------|---------|
| Autor/res: | MIGUEL DÍEZ RODRÍGUEZ , MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | | | |
| Títol: | "BRAAVA: POSADA EN VALOR DE LES VARIETATS TRADICIONALS DE LA BRASSICA", | | | | |
| Tipus de contribució: | Ponència convidada | | | | |
| Congrés: | JORNADA DE RECERCA CETT-UB | Clau: | Jornada | | |
| Publicació: | No | | | | |
| Ciutat: | BARCELONA | País: | ESPANYA | Data: | 2019/06 |
| Organisme/institució que l'organitza: | CETT-UB-UB | | | | |

3.4.Direcció de tesis, tesines i altres activitats formatives

3.4.1.Direcció de TFM i TFG

| | | | | | |
|----------------------|---|---------------|-----|-------|-----|
| Títol: | GASTRONOMIA SOCIAL, UN ELEMENT TRANSFORMADOR DE L'ENTORN? | | | | |
| Tutor/s del treball: | MONTSERRAT SAPERAS FERRER | | | | |
| Autor/s: | PAULA GEHRIG SANSALVADÓ | | | | |
| Universitat: | CETT-UB | | | | |
| Facultat: | GCCG | | | | |
| Data de defensa: | 2019/06 | Qualificació: | 8,0 | Clau: | TFG |