

La UPC y la UB inauguran un laboratorio de demostraciones tecnológicas e investigación culinaria

En el marco del convenio de colaboración entre la Universitat de Barcelona (UB) —a través de su Campus de la Alimentación—, la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) y la Fundación CIM-UPC, centro de innovación especializado en tecnologías avanzadas de la producción, vinculado a la UPC, se ha inaugurado el Laboratorio de Demostraciones Tecnológicas e Investigación Culinaria en el Campus de la Alimentación de la UB, ubicado en Santa Coloma de Gramenet.

Desde el nuevo equipamiento se promoverán un conjunto de actividades dirigidas a la investigación y la aplicación de la tecnología de impresión 3D como línea de experimentación en el campo de la alimentación y la gastronomía. Este trabajo se hará conjuntamente con restauradores. Por ello, se ha creado un equipo interdisciplinario que se dedicará a optimizar la técnica de la impresión 3D en el campo de la alimentación y la gastronomía y que trabajará en los espacios del nuevo laboratorio.

Este convenio se integra en un proyecto más amplio para crear el Centro de Estudios e Investigación Gastronómicos de Cataluña, una iniciativa de la UB, la Fundación Alícia y el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), que liderará el cocinero Joan Roca, de

El Celler de Can Roca, galardonado este año como mejor restaurante del mundo. Este proyecto, incorporado en la Modificación del Plan General Metropolitano del recinto de Torribera, promovido por la Diputación de Barcelona, quiere ser uno de los puntos principales de la comunidad gastronómica que se está construyendo en el proyecto RIS3CAT, que impulsa la Generalitat con vistas a la futura Región Europea de la Gastronomía que asumirá Cataluña en 2016.

El acuerdo lo han firmado Dídac Ramírez, rector de la UB; Enric Fossas, rector de la UPC, y Felip Fenollosa, director general de la Fundación CIM-UPC. Al acto también ha asistido Jaume Sió, subdirector general de Transferencia e Innovación Agroalimentaria, del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Cataluña.

Tecnología 3D aplicada a la gastronomía El nuevo Laboratorio de Demostraciones Tecnológicas e Investigación Culinaria dispone de equipamientos de última generación patrocinados por la empresa de instalación de laboratorios y alta cocina industrial Flores Valles SA, y está equipado con tres impresoras 3D, cedidas por la Fundación CIM.

El equipo de trabajo está formado por Pere Castells, de la Unidad de Estudios e Investigación en Ciencia y Cocina de la UB, y Joaquim Minguella, Roger Cardona y Arnau García de la Fundación CIM-UPC. Este grupo ha iniciado la investigación con el diseño de estructuras 3D con chocolate, un producto emblemático de la cocina y la gastronomía.

La aplicación de la tecnología de impresión 3D en el campo de la gastronomía y de la alimentación requiere de un trabajo interdisciplinario entre instituciones pioneras de la tecnología 3D e instituciones

de referencia en estudios e investigación alimentaria y gastronómica conjuntamente con los profesionales, especialmente del mundo de la alta restauración.

En cuanto a la Fundación CIM-UPC, una de las líneas de investigación actuales que llevan a cabo en la planta piloto ubicada en las instalaciones de la UPC en el campus de Barcelona, se basa en extraer el máximo partido a las innovaciones y actualizaciones existentes para las impresoras 3D. Una de las innovaciones es la llamada Paste Extruder, un sistema de extrusión que controla la cantidad de material depositado a través de la presión ejercida por una jeringuilla. Esta herramienta puede utilizar materiales muy diversos, que van desde el chocolate hasta elementos cerámicos; la única condición indispensable es que sean capaces de fluir para depositarse en capas sucesivas y, de este modo, llegar a crear geometrías libres. Por tanto, se trata de un instrumento perfecto para ser usado en cocina creativa y de autor, y así lo demostraron en un proyecto anterior con la colaboración de la cocinera Carme Ruscalleda.

Universidades líderes en el campo de la alimentación La UB y la UPC, en colaboración con la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo (CETT), adscrita a la UB, y la Fundación Alcía, ofrecen el grado interuniversitario de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, que se ha iniciado el curso 2014-2015. Las dos universidades participan también en el proyecto Bullipèdia, promovido por el cocinero Ferran Adrià, a través de la Unidad UB-Bullipèdia.

La UB, mediante su campus de la Alimentación (recinto de Torribera, Santa Coloma), lleva a cabo actividades académicas de docencia —con los grados de Nutrición Humana y Dietética y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y el máster de Seguridad Alimentaria—, de investigación —en el marco del Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria (INSA-UB)—, y de transferencia y difusión de conocimiento.

Por otra parte, la UPC desarrolla estudios e investigación agroalimentaria a través de la Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (ESAB), ubicada en el Campus del Baix Llobregat, en Castelldefels, que se encuentra ubicado en el Parque Mediterráneo de la Tecnología. En este campus imparte los grados de Ingeniería Agrícola, Ingeniería Agroambiental y del Paisaje e Ingeniería Alimentaria e Ingeniería de Sistemas Biológicos. Asimismo, también imparte el Grado de Ciencias Culinarias y Gastronómicas, en colaboración con la UB, la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo y la Fundación Alcía y varios másteres entre los que se incluye el Master KET 4 FOOD + BIO correspondiente a las tecnologías facilitadoras aplicadas a la industria alimentaria y de bioprocesos.

Por otra parte, la Fundación CIM es una entidad que forma parte del Grupo UPC y que tiene como objetivo la transferencia de conocimientos de ingeniería y gestión de la tecnología, así como facilitar herramientas a las empresas y a los profesionales para que puedan crear y mejorar sus productos y procesos de fabricación, acercando la realidad empresarial a la universidad y ayudar al tejido industrial de su entorno a alcanzar la máxima competitividad tecnológica. Este centro está impulsando en Cataluña la investigación y la aplicación de las nuevas tecnologías de fabricación digital en el entorno industrial y el doméstico. Actualmente impulsa el proyecto BCN3D Technologies de impresoras 3D de bajo coste.

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>