

CÁTEDRA FERRAN ADRIÀ

PROGRAMA -----

Lunes, 6 de julio

LOS JÓVENES COCINEROS COMO ESPERANZA DE FUTURO: DAVID MUÑOZ (DIVERXO)

!"
\$"# % !" # ##
& ' &! % !" # (") * ((+ (," (-# ! ()
\$. # #
/ % %) 0 . 1 % & 2"
\$3 4 " ! "
/ % \$ \$.
5 6 67\$. 6 \$
4"# "-# (6 \$8 . 3
5 9 .) %
9 : 3 . 4 % 3 ; <EL POLLO, EL PEZ Y EL CANGREJO REAL" - . . = .
\$>\$) . 3 " + -
3 . \$ " '
4 6 . \$6 3 " (!

CÁTEDRA FERRAN ADRIÀ**Jueves, 9 de julio****LA BURBUJA CULINARIA: REFLEXIONES E IDEAS**

8) ;
/ \$ 8 8.) 8 \$ '
/ / \$
? # (H % !" ! I
& ' &! % !" # ('
) * ((+ (," (-# ! (
/ 5 6 % 7\$
" .! "(\$ 3 7
5 E .) % 4 \$ % \$.

EL CURSO -----**Calendario:** Del 6 al 9 de julio**Horario:** De 10:00 a 18:00 horas (36 horas)**Lugar de realización:** Universidad Camilo José Cela (Chalet Social)

El curso se pondrá en marcha una vez que esté garantizada la presencia de al menos 15 alumnos.

A la finalización del curso los asistentes recibirán un certificado que acredite la realización de dicho curso.

El Curso supondrá el reconocimiento de 2 créditos de libre configuración para alumnos de la Universidad Camilo José Cela. Los alumnos de la UCJC podrán solicitar un beca del 25% del coste del Curso.

El coste del Curso es de 400 euros.

La organización se reserva el derecho de modificar el programa en función de posibles imprevistos.

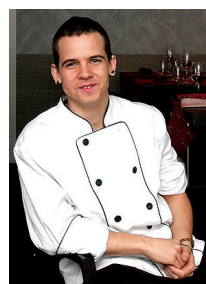
CÁTEDRA FERRAN ADRIÀ

EL PROFESORADO**Juli Soler.**

Director de elBulli, proclamado por cuarta vez consecutiva Mejor Restaurante del Mundo por la revista británica Restaurant Magazine. 3 estrellas Michelin.

David Muñoz.

Cocinero. Propietario del restaurante Diverxo, en Madrid. Proclamado cocinero revelación del año en España en Madrid Fusión 2008.

**Jesús Almagro.**

Cocinero. Restaurante Pedro Larumbe. Participante en el Concurso Bocuse d'Or en el año 2008.

**Andrés Madrigal.**

Cocinero. Propietario del restaurante Alboroque. 1 estrella Michelin.

Juan Pablo Felipe.

Cocinero. Propietario del restaurante El Chaflán. 1 estrella Michelin.



Manoli Romeralo. *Sumiller del restaurante La Sucursal, en Valencia. Campeona mundial de catadores de habanos.*

John Guerrero. *Cocinero. Propietario de ChefBusiness.info. Experto en la relación entre cocina e Internet.*



CÁTEDRA FERRAN ADRIÀ

Ángel Palacios. La Broche

Ricardo Oteros. Experto en análisis sensorial de cafés.



Amaia García. Dra. experta en nutrición.

Toni Massanés. Director de la Fundación ALICIA.

Gaspar Rey. Editor jefe de la publicación gastronómica Cocina futuro.

Yanet Acosta. Periodista colaboradora de la agencia EFE.

Abraham García. Cocinero. Propietario del Restaurante Viridiana.

Sacha Hormaechea. Cocinero. Propietario del restaurante Sacha.

Pedro de Diego. Sumiller. Especialista en vinos de aperitivo.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES -----

Contacto (91 815 31 31 ext. 1334)

Email: fadria@ucjc.edu

www.ucjc.edu

DIRECCIÓN -----

Profesor Doctor Javier Chivite Fernández

Universidad Camilo José Cela

Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación