

# La Universitat de Barcelona presenta una càtedra que combina l'estudi de la gastronomia i les aromes

*La càtedra potenciarà la docència, la investigació i la transmissió del coneixement a partir de la ciència aromàtica creada per François Chartier*



Presentació de la "Càtedra Universitat de Barcelona Gastronomia i Aromes Chartier World LAB Barcelona?". | Cedida.

La Universitat de Barcelona i Chartier World LAB Barcelona han presentat la "Càtedra Universitat de Barcelona Gastronomia i Aromes Chartier World LAB Barcelona" que s'impartirà al Campus d'Alimentació de Torribera. Aquesta serà la primera Càtedra a la història de la universitat que uneix ambdues matèries.

L'evolució de la gastronomia ha comportat l'ús del mètode científic per comprendre processos, desenvolupar productes i innovar tant a restaurants d'alta cuina com a centres de recerca i desenvolupament. Aquests coneixements han de ser compartits de mestres a alumnes perquè segueixin aquest camí. Seguint aquesta línia, Chartier World LAB Barcelona, liderat per **François Chartier i Isabelle Moren**, i la Universitat de Barcelona han arribat a un acord per desenvolupar



---

aquesta Càtedra que durarà 4 anys.

El Campus de l'Alimentació de Torribera, que actualment concentra un gran nombre d'investigadors i grups de l'àmbit alimentari i gastronòmic, acollirà la Càtedra que neix amb la intenció de potenciar la docència, la investigació i la transferència universitària en l'àmbit de la gastronomia amb la promoció de cursos, workshops, premis i ajuts a la investigació. El Campus es va fundar amb la intenció de dotar-se d'una estructura per aportar a la societat un entorn de qualitat dedicat al pensament i al coneixement en alimentació i gastronomia.

Les activitats de la Càtedra Universitat de Barcelona Gastronomia i Aromes Chartier World LAB Barcelona consisteixen en la formació a partir d'un curs de periodicitat bianual sobre gastronomia, aromes i la ciència aromàtica d'harmonies moleculars. També oferirà una beca de col·laboració per a la iniciació a la recerca d'alumnes que vulguin cursar un màster oficial inclòs al Programa de Doctorat d'Alimentació i Salut.

A més, bianualment, se celebraran *workshops* sobre gastronomia, la temàtica dels quals estarà lligada a les línies de recerca del Chartier World LAB Barcelona. Aquesta iniciativa, basada fonamentalment en la formació, tindrà a més la missió de completar-se alhora mitjançant noves línies de recerca que permetin desenvolupar projectes d'R+D en gastronomia dins l'àmbit universitari.