



ESTIUS UNIVERSITARIS SABADELL

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

sabadell
universitat



S3

Receptes de disseny

30 de juny, 1 i 2 de juliol

El curs pretén reflexionar sobre el món de la cuina, interaccionar de manera creativa amb el menjar i treballar els conceptes, l'estètica i la presentació. Es farà el disseny de receptes «practicables» de cuina, amb un alt component conceptual i de disseny gràfic i de producte. La realització del pack i la presentació del plat. Es tracta de treballar amb el menjar com si es tractés d'un objecte de disseny.

COORDINACIÓ: Ivan Merino, professor i responsable del taller industrial de l'Escola Superior de Disseny (ESDi)

DURADA: 15 hores

PREU: fins al 15 de juny: 150 € / estudiants: 90 €
A partir del 16 de juny: 175 € / estudiants: 115 €

LLOC: Fira Sabadell (c. de les Tres Creus, 202, accés per la pl. de la Sardana)

Reconeixement de crèdits

Aquest seminari és susceptible de ser reconegut com a crèdits de lliure elecció per part de les universitats que formen part de la Xarxa Vives d'Universitats. La convalidació depèn de la normativa específica de la universitat on s'estigui cursant els estudis. L'Associació Sabadell Universitat expedirà certificats d'assistència i aprofitament dels seminaris especialitzats, a tot l'alumnat que hagi justificat un mínim del 75% de l'assistència i faci el treball que des de la coordinació del seminari es determini. Amb aquest document es podrà demanar reconeixement de crèdits de lliure elecció a les diferents universitats.

Informació i inscripcions



Secretaria tècnica Associació Sabadell Universitat

www.sabadelluniversitat.org/estiusuniversitaris
estius.universitaris@sabadelluniversitat.org

902 078 700

ESTIUS
UNIVERSITARIS

Organitzats per:



Patrocinadors oficials:



OBRA SOCIAL
Sabadell



ESTIUS UNIVERSITARIIS SABADELL

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

sabadell
universitat

PROGRAMA

08

► Dilluns 30 de juny

15.00 h. Dissenya el menjar

"El menjar és l'únic objecte estètic que fem realment part nostra".

Aquesta qualitat única relacionada amb els sentits i el sentiment de desig, juntament amb la necessitat fisiològica que tenim com a éssers vius, fa del menjar un producte extraordinàriament interessant per estudiar, experimentar i practicar.

Exposició de la línia d'investigació i treballs. Projectes realitzats, des de productes fins a projectes gràfics, restaurants i innovacions.

Ivan Merino, dissenyador *freelance*, pastisser i professor de l' ESDi.

► Dimarts 1 de juliol

15.00 h. Food Tunning

Javier Bonet es podria considerar un cuiner atípic. Posseeix una gran experiència en el món de la cuina. Ha treballat a Mallorca (on va muntar el restaurant Gusto) a Milà, Barcelona, Tòquio, Berlín i ara té empresa pròpia a Madrid. Food Look és una fàbrica d'idees portades a la cuina. Bonet crea càterings privats per a empreses com Camper o Diesel, assessora empreses de restauració, dissenya cuines i espais de treball, crea menús i nous conceptes culinaris. Tot un xef creatiu.

Ens proposa treballar amb el concepte de *food tunning* o *tunning* aplicat al menjar. Rentar la cara a un entrepà, una hamburguesa o uns simples espagueti.

Javier Bonet, *freelance* gastronòmic.

► Dimecres 2 de juliol

15.00 h. Forma, color i textura al menjar.

Favaro és professor de l'ESDi i dissenyador industrial. La seva trajectòria és ben singular; de pares cuiners, sempre ha estat en contacte amb la cuina, professional i domèstica. Ha dissenyat per a Tous, EvaLuz i molts d'altres, però la seva passió és la cuina.

Ens proposa un taller pensant en les qualitats cromàtiques, de textura i forma que posseeix el menjar, tot treballant amb la presentació utilitzant tècniques fàcils però espectaculars. L'objectiu és que qualsevol pugui fer cuina creativa a casa.

Juan Alberto Favaro, professor de l'ESDi, Departament de Desenvolupament i producte.

Organitzats per:



Patrocinadors oficials:

