



EL LABORATORIO  
DEL

**CHEF**

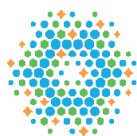


CAMPAMENTO



# ACTIVIDADES Y PROGRAMACIÓN

---



**esciencia**  
eventos científicos

## LUNES: ORIENTA TUS PAPILAS

Llegada de asistentes: 8:00 - 9:00 h

¡Sé puntual!

### LA MATERIA PRIMA

Visita (9:00 h - 10:00 h)

Para comenzar los campamentos con buen sabor de boca y, como la materia prima es lo más importante, vamos a visitar uno de los mercados de nuestra ciudad, para conocer un poco más a fondo los productos para la elaboración de nuestros platos.

### SUSHI FUSIÓN

Taller C+C (10:00 h - 11:30 h)

En esta actividad desentrañaremos la ciencia que esconden las diversas elaboraciones que utilizamos en la cocina y nos acercaremos a la cocina oriental preparando sushi. La limpieza y el orden son de vital importancia tanto en la cocina como en un laboratorio así que terminaremos la actividad dejando nuestro puesto de trabajo como lo hemos encontrado.



Descanso y almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".

## ART & FOOD

Taller creativo (12:00 h - 13:00h)

Art & Food. Giuseppe Arcimboldo fue un famoso pintor conocido por hacer retratos con frutas y verduras. ¿Serán capaces nuestros participantes de acercarse a su genialidad?

## ALMIDOQUÍMICA

Receta científica (13:00 h - 14:00 h)

La química del almidón. ¿Sabías que es necesario lavar el arroz para hacer sushi? En este taller desenmascaremos al culpable que no es otro que el almidón, un compuesto que también está presente en otros alimentos como las patatas.

**Salida de asistentes: 14:00 h**

## MARTES: PETITS CHEFS

Llegada de asistentes: 8:00 - 9:00 h

¡Sé puntual!

## EXPERTOS EN EVENTOS

Visita (9:00 h - 10:00 h)

Durante la jornada de hoy, tendremos la oportunidad de escuchar a un experto en eventos para que nos cuente sus trucos y consejos para organizar fiestas y banquetes.

## COCINA QUICHÉ

Taller de C+C (10:00 h - 11:30 h)

Nos pondremos el delantal para preparar una deliciosa *quiche*.



Descanso y almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".

## DECORA TU VASO

Taller creativo (12:00 h - 13:00 h)

Decora tu vaso La cocina está llena de creatividad, pero también todo lo que rodea la *mise en place*, así que nos ayudaremos de la ciencia para decorar unos vasos y que queden perfectos en nuestra mesa.

## DECONSTRUCCIONES

Receta científica (13:00 h - 14:00 h)

La desinstrucción es una nueva tendencia culinaria que reinventa recetas tradicionales de una manera ingeniosa y no hay nada más tradicional que nuestra tortilla de patatas.

**Salida de asistentes: 14:00 h**

## MIÉRCOLES: ALTA COCINA

Llegada de asistentes: 8:00 - 9:00 h

¡Sé puntual!

### AGRICULTURA ECOLÓGICA

Visita (9:00 h - 10:00 h)

En los últimos tiempos, ha proliferado una tendencia ecológica en diversos ámbitos para fomentar la sostenibilidad. Durante la mañana los participantes tendrán la oportunidad de profundizar en el tema.

### CRÊPES DULCES Y SALADAS

Taller de C+C (10:00 h - 11:30 h)

El desayuno es la comida más importante del día, pero nuestros participantes no podrán olvidar el almuerzo de hoy a base de crêpes dulces y salados y aprenderán que las elaboraciones culinarias están llenas de reacciones químicas y físicas.



Descanso y almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".

## RECETARIO SCRAP

Taller creativo (12:00 h - 13:00 h)

Todo buen cocinero debe tener un libro de recetas en el que pueda apuntar sus experimentos y consultar los ingredientes necesarios. Elaboraremos un recetario especial con la técnica del *scrapbooking*.

## FRACTALES ESPUMOSOS

Receta científica (13:00 h - 14:00 h)

¿Qué es un fractal? Quizá no sea un término muy popular, pero conoceremos algunos de los ejemplos más representativos entre los alimentos.

**Salida de asistentes: 14:00 h**

JUEVES: Mmm...MAMMA MÍA

Llegada de asistentes: 8:00 - 9:00 h

¡Sé puntual!

## COOKCROSSING

Visita (9:00 h - 10:00 h)

Cookcrossing. Las nuevas tecnologías se han colado en todos los ámbitos de nuestra vida incluida la cocina. En esta actividad, con un poco de ayuda, aprenderemos a buscar información sobre recetas o los mejores restaurantes de nuestra ciudad y poderla difundir entre nuestros amigos a través de las redes sociales o blogs especializados.

## PIZZATINI

Taller de C+C (10:00 h - 11:30 h)

La cocina italiana está basada, al igual que la española, en la dieta mediterránea que es Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Elaboraremos unos riquísimos pizzatini con uno de los ingredientes fundamentales de esta dieta: la oliva.



Descanso y almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".

## CUSTOMIZA TU MANTEL

Taller creativo (12:00 h - 13:00 h)

Elaboraremos y customizaremos nuestro propio mantel para que la decoración de nuestra mesa sea de lo más exquisita.

## SOUFFLÉES

Receta científica (13:00 h - 14:00 h)

La cocina es una búsqueda constante de nuevas técnicas, hace ya algunos años aparecieron los aires. ¿Seremos capaces de adentrarnos en la cocina molecular?

**Salida de asistentes: 14:00 h**

## VIERNES: DULCE DESPEDIDA

Llegada de asistentes: 8:00 - 9:00 h

¡Sé puntual!

### DE PROFESIÓN: BARISTA

Visita (9:00 h - 10:00 h)

De profesión: barista. Porque la restauración es algo más que ser un afamado cocinero, visitaremos un establecimiento en el que aprenderemos otros de los oficios cercanos a la cocina.

### BIZCOCHO DE LIMÓN

Taller de C+C (10:00 h - 11:30 h)

Para acabar con buen sabor de boca nuestro campamento, elaboraremos un delicioso bizcocho de limón.



Descanso y almuerzo (11:30 h - 12:00 h)

Ya podemos degustar nuestras elaboraciones. Entre todos elegiremos al "Chef del día".



## INVITACIÓN DIY

Taller creativo (12:00 h - 13:00 h)

Y como nuestros participantes se habrán convertido en todo unos expertos y querrán reproducir estas recetas, realizaremos unas simpáticas invitaciones con las que puedan convidar a amigos y familiares a su próximo banquete.

## TIERRAS COMESTIBLES

Receta científica (13:00 h - 14:00 h)

Para finalizar, no hay nada mejor que elaborar un postre dulce con esta técnica de reciente aparición.

**Salida de asistentes: 14:00 h**