



FORO GASTRONOMÍA Y SALUD 2016

PONENCIAS

Martes 15 de noviembre, en horario de tarde

APERTURA & BIENVENIDA

MANUEL TOHARIA

Manuel Toharia, nacido en 1944, es físico por la Complutense de Madrid y ejerce el periodismo y la comunicación científica desde 1969. Fue miembro del Servicio Meteorológico Nacional entre 1969 y 1976, cuando se popularizó como hombre del tiempo en TVE, entidad en la que luego dirigió y presentó diversos programas culturales y científicos, así como en diversas cadenas autonómicas (Canal Sur, TeleMadrid). Nunca dejó de colaborar activamente en radio, especialmente en la cadena SER y luego en RNE. Fue promotor de la revista Muy Interesante y director de la revista Conocer, y redactor científico de INFORMACIONES, y luego de EL PAÍS.

PRIMERA SESIÓN

PONENCIA INAUGURAL:

TONI MASSANES

Director general de la Fundación Alicia (ALIMENTACIÓN y CIENCIA). Ha escrito y participado en distintas publicaciones como el Corpus de la Cuina Catalana, La alimentación en España en el siglo XX, el Dictionaire des cultures alimentaires, entre otros. Premio Ignasi Domènech, Medalla al Mérito Gastronómico de los Premios Nadal de Gastronomía, entre otros.

1ª PONENCIA:

FERMENTADO PROBIÓTICOS CON TOQUES Y SABOR ESPAÑOL

ONENTES

MARIO SANDOVAL

Jefe de cocina del Coque, restaurante familiar de sus padres y el Columbus, asesor del Instituto de Estudios del Huevo y Presidente de la Federación Cultural de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España, Facyre. Su cocina se caracteriza por la aproximación al producto y su calidad desde una perspectiva científica.

MIGUEL ÁNGEL SANDOVAL

Sociólogo, investigador, periodista, divulgador especializado en nutrición y gastronomía. Ha publicado más de 20 libros de distintas temáticas y actualmente colabora en diferentes medios de comunicación, es investigador en el Centro de Investigaciones Energéticas Medioambientales y Tecnológicas de Madrid (CIEMAT).

FINAL PRIMERA JORNADA CENA/CÓCTEL PARA PONENTES Y PRENSA

Miércoles 16 de noviembre, en horario de mañana

Mesas redondas científico técnicas

1ª PONENCIA:

COCINAR PARA NUESTRO MICROBIOMA

PONENTES

CARMINA NOGAREDA

Licenciada en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza en 1978 y Doctorado en Universidad de León. Profesora del Doble grado de Veterinaria y Ciencia y Producción Animal y del grado de Biotecnología de la Universitat de Lleida. En la que desarrolla su investigación dentro del centro de Agrotecnio, principalmente en alimentación de pollos y gallinas en colaboración con el grupo de Biotecnología Vegetal.

ROSA DEL CAMPO

Obtuvo el grado de Doctor en Medicina y Cirugía por la Universidad de Zaragoza, y realizando su etapa post-doctoral del Servicio de Microbiología del Hospital Ramón y Cajal desde el año 1999. Investigadora Miguel Serret, estabilizada en el Instituto Ramón y Cajal de Investigación Sanitaria adscrita al Servicio de Microbiología del Hospital Universitario Ramón y Cajal de Madrid y Profesora Honorario de la Universidad Complutense de Madrid.

MODERADOR

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

2ª PONENCIA:

NEUROGASTRONOMÍA EN EL MENÚ

PONENTES

JAVIER CUDEIRO

Doctor en Medicina y Catedrático de Fisiología en la Universidad de A Coruña. Coordinador del grupo de Neurociencia y Control Motor (NEUROcom) y Director del Centro de Estimulación Cerebral de Galicia. Investigador afiliado al Berenson-Allen Center, University of Harvard.

PEDRO MONGE

Desde siempre ha estado ligado a Via Veneto, restaurante que dirige desde el año 2001. En los últimos años ha recibido varios premios como el Premio al mejor Servicio de Sala de JRE (2015), el Premio nacional de Gastronomía al mejor Director de Sala (2013), el reconocimiento de la Academia Catalana de Gastronomía como mejor profesional del año (2009), o el premio profesional de sala del año otorgado por la Federación española de hostelería y restauración, FEHR (2008). tal Universitario Ramón y Cajal de Madrid y Profesora Honorario de la Universidad Complutense de Madrid.

PEDRO LARUMBE

Navarro de nacimiento, con una extensa trayectoria gastronómica en la que destaca la presidencia de la Asociación de Jóvenes Restauradores de Europa, de 1990 a 1995, o que se le otorgara en 2010 el Concesionario Oficial del Pabellón de España en la Expo Universal de Shanghai. Cuenta con su propia escuela de Hostelería Pedro Larumbe – Heineken en el salón Andalucía, desde 2011. Ese mismo año inaugura su nueva sede a pie de calle en Castellana 38. Larumbe define su cocina como «actual, pero siempre partiendo de un recetario muy tradicional».

MODERADOR

POR DETERMINAR

3ª PONENCIA:

“GASTRONOMÍA, SALUD Y TRANSGÉNICOS” LA CUESTIÓN DE LA PROXIMIDAD

PONENTES

JOSÉ MANUEL LÓPEZ NICOLÁS

Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Murcia y Profesor Titular de Bioquímica y Biología Molecular donde imparte docencia universitaria en las “biocarreras”. Como divulgador científico empezó en 1994 cuando publicó su primer artículo de investigación en una revista científica especializada. Desde 2011 cuenta con su propio blog de divulgación científica SCIENTIA que ha recibido distintos premios. En 2005 escribió su primer libro “Nuevos Alimentos del siglo XXI” y este año ha publicado el segundo: “VAMOS A COMPRAR MENTIRAS. Alimentos y cosméticos desmontados a la luz de la ciencia”.

PILAR CARBONERO ZALDUEGUI

Catedrática de la Universidad Politécnica de Madrid. Centro de Biotecnología y Genómica de Plantas. Campus de Montegancedo. Pozuelo de Alarcón – Madrid.

MODERADOR

JOSÉ MIGUEL MULET

Licenciado en química y doctor en bioquímica y biología molecular por la Universidad de Valencia. Actualmente es profesor de biotecnología en la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y dirige una línea de investigación en el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas, tratando de desarrollar plantas tolerantes a sequía o a frío, con numerosas publicaciones científicas, patentes y algún premio. Es director académico del Máster en Biotecnología Molecular y Celular de Plantas. Labor que compagina como divulgador científico, algunas de sus publicaciones más destacadas son: “Comer sin miedo”, “Medicina sin Engaños” y “Los productos naturales, ¿vaya timo”.

4ª PONENCIA:

LA MODA ANTIGLUTEN: ¿ALERTA O NEGOCIO? GASTRONOMÍA, SALUD E INTOLERANCIAS

PONENTES

FRANCISCO BARRO

Investigador en el Departamento de Mejora Genética Vegetal del Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Doctor en Biología por la Universidad de Córdoba. Investigador principal transformación genética y genómica funcional de cereales.

DANIEL RAMÓN VIDAL

Doctor en biología, fue Catedrático de Tecnología de Alimentos en la Universitat de Valencia y Profesor de Investigación en el Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Actualmente es Consejero Delegado de la empresa biotecnológica Biopolis SL.

MODERADOR

JORGE PASTOR

Director de I+D de Grupo Panishop y presidente en España del Club Richemont.

Extensos y globales conocimientos y experiencias empresariales, nacionales e internacionales del sector de la alimentación en general y específicamente del sector de la panadería, pastelería y confitería.

Promotor e impulsor en Panishop del primer concepto de panes “Sin Aditivos”, denominado Slow Baking by Panishop, cuyos panes han sido certificados externamente por el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria, CNTA (Centro Nacional de Tecnología Alimentaria)

ALMUERZO

DEMOSTRACIONES DE COCINA

Miércoles 16 de noviembre, en horario de tarde

1ª DEMOSTRACIÓN EN DIRECTO. De 16.00 a 16.30 h.

JUAN ANTONIO MEDIA

Director Gastronómico del Grupo Álora, su trayectoria comienza en 1994 en frente de los fogones con prácticas en el hotel Palace y el hotel Alcalá. Después de unos años formándose en diferentes cocinas de restaurantes decide realizar staff en algunos de los mejores restaurantes españoles y del extranjero. Arzak, El Racó de Can Fabes, El Bulli o Dal Pescatore en Milán. Imparte cursos y ponencias gastronómicas, además de colaborar con el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario.

2ª DEMOSTRACIÓN EN DIRECTO. De 16.45 a 17.15 h.

PACO TORREBLANCA

Considerado uno de los mejores pasteleros del mundo, Torreblanca es conocido por su curiosa y exitosa forma de combinar los ingredientes para preparar sus dulces. Sus Panettones, tabletas de chocolate, financieros, bombones, tartas o sus pasteles son los postres más reconocidos, que han ido evolucionando con el paso del tiempo y la irrupción de nuevos ingredientes, pero manteniendo lo básico y elemental preparación y su posterior confección. Cuenta, además, con su propia Escuela de Pastelería.

3ª DEMOSTRACIÓN EN DIRECTO. De 17.30 a 18.00 h

KOLDO RODERO

Chef navarro con estrella Michelin, restaurante Roderó (Pamplona), y promotor del único congreso de gastronomía y salud que se ha hecho en España en el Colegio de Médicos de Navarra

4ª DEMOSTRACIÓN EN DIRECTO. De 18.15 a 18.45 h

JESÚS ALMAGRO

Jesús Almagro, Chef que saltó a la fama al ser uno de los favoritos de la primera edición de Top Chef. En 2016 pone en marcha el restaurante Jesús Almagro Canseco & Mesteño, en Madrid en el que la cocina alcanza su estilo más personal. Labor que compagina con con asesoramiento, formación e investigación para diferentes empresas del sector gastronómico e instituciones tales como el CSIC, con quien ha sido recientemente galardonado por la FEHR con el Premio Nacional a la Innovación Hostelera, el IMIDRA o la Cámara de Comercio de Madrid. Formado en la Escuela de Hostelería de Madrid, Jesús Almagro lleva veinte años dedicado a la cocina. Fue campeón de España de Cocina en el año 2006 y noveno clasificado en el prestigioso concurso internacional Bocuse D'Or en 2007.

CLAUSURA DEL FORO GASTRONOMÍA Y SALUD 2016