

Martes 15 de noviembre - SALÓN VICTORIA
ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN : 16.30h

APERTURA & BIENVENIDA

HORA: 16.45h a 17.15h

Inauguración a cargo de autoridades

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.

PONENCIA INAUGURAL

HORA: 17.15h a 17.45h

TONI MASSANES

Director general de la Fundación Alicia (ALIMENTACIÓN y cienCLA). 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

HORA: 17.45h a 18.45h

FERMENTADO PROBIÓTICOS CON TOQUES Y SABOR ESPAÑOL

PONENTES

MARIO SANDOVAL

Jefe de cocina de Coque, restaurante familiar de sus padres, 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 ALMODÓVAR

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).

INTERVENCIÓN

HORA: 19.00h

RAFAEL ANSÓN

Presidente de la Real Academia de Gastronomía

FINAL PRIMERA JORNADA
CENA/CÓCTEL PARA PONENTES Y PRENSA

Miércoles 16 de noviembre - SALÓN VICTORIA
DEMOSTRACIONES DE COCINA EN DIRECTO

1ª DEMOSTRACIÓN

HORA: 16.00h a 16.30h

JUAN ANTONIO MEDINA

Director Gastronómico del Grupo Ábora, 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

HORA: 16.45h a 17.15h

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

HORA: 17.30h a 18.00h

KOLDO RODERO

Chef navarro con estrella Michelin, restaurante Rodero (Pamplona), y promotor del único congreso de gastronomía y salud que se ha hecho en España en el Colegio de Médicos de Navarra. Koldo es un cocinero que ha conseguido posicionar su restaurante en lo más alto de la gastronomía gracias a los conocimientos que su padre le infundió, a su formación autodidacta basada en la lectura y a la experiencia en los fogones.

4ª DEMOSTRACIÓN

HORA: 18.15h a 18.45h

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 Cansco&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 Hostelería, 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.

1ª PONENCIA

HORA: 9.00h a 9.45h

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 Servet, 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

JORGE RUIZ

De 1993 a septiembre de 2013 sido profesor en el área de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura, con experiencias en diversas actividades en Dinamarca y Estados Unidos. Desde octubre de 2013 es "Professor of Food Science with special responsibilities in Meat Technology" en la Universidad de Copenhague (Dinamarca).

2ª PONENCIA

HORA: 9.45 a 10.30h

VOLVER A COMER: INTOLERANCIAS GASTRONÓMICAS

PONENTES

JAVIER PÉREZ ESCOHOTADO

Escritor y profesor en la Barcelona School of Management (Universidad Pompeu Fabra), es autor de Antonio de Medrano, alumbrado epicúreo. Proceso inquisitorial (Toledo 1530), Sexo e Inquisición en España, Crítica de la razón gastronómica y El mono gastronómico. Ensayos de arte y gastronomía. Ha publicado artículos de opinión y crítica en La Vanguardia, Diario 16, El Independiente, El Periódico, La Rioja y en las revistas Las Nuevas Letras, Quimera, El Basilisco, Versants, Studi Ispanici, Barcelona Metropolis.

PEDRO MONJE

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).

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. Presidente de SABOREA ESPAÑA Y Vicepresidente de FACYRE. Cuenta con su propia escuela de Hostelería Pedro Larumbe – Heineken en el salón Andaluz, 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».

ALBERTO GÓMEZ

Chef ejecutivo de la cadena Udon, líder en la restauración asiática en España. Con gran experiencia en el sector que viene avalada por sus más de 15 años al frente de diferentes cadenas. Se declara un apasionado del producto de proximidad y de lo ecológico.

MODERADOR

JOSÉ LUIS SOLANILLA

Periodista Heraldo de Aragón. Coordinador suplemento de gastronomía "Con Mucho Gusto".

>> CAFÉ: 10.30 a 11.00 h.

“GASTRONOMÍA, SALUD Y TRANSGÉNICOS” LA CUESTIÓN DE LA PROXIMIDAD**PONENTES****JOSÉ MANUEL LÓPEZ NICOLÁS****ALIMENTACIÓN FUNCIONAL: ¿MITO O REALIDAD?**

Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Murcia y Profesor Titular de Bioquímica y Biología Molecular donde imparte docencia universitaria en las “biocarrerías”. 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”.

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”.

MODERADOR**JUAN BARBACIL**

Escritor y dinamizador gastronómico. Ha escrito y publicado más de 20 libros y cientos de trabajos editoriales sobre el tema. Director del Plan de Gastronomía del Gobierno de Aragón durante seis años. Secretario de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

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)

UNA INICIATIVA PARA PROMOVER LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA DESDE EL SECTOR PRIVADO**PONENTES****ALEJANDRO MARTÍNEZ**

Director General de Fundación Eroski, desde la que se encauzan diversas actividades externas relacionadas con la Responsabilidad Social del Grupo Eroski.

6ª PONENCIA

HORA: 12.45 a 13.30h

ALIMENTOS SEGUROS SIEMPRE EN VANGUARDIA

En colaboración con Araven y Basque Culinary Center

PONENTE

MIGUEL ANGEL LÓPEZ

Licenciado en veterinaria, especialidad de bromatología, diplomado en sanidad y máster en salud pública trabaja en la actualidad como investigador del centro I+D+I de la facultad de ciencias gastronómicas. Tiene una dilatada carrera en la docencia tanto en el ámbito de la alta gastronomía como en el de seguridad alimentaria entre otras especialidades. Profesor del Basque Culinary Center. Autor de diferentes libros: "Diseño y gestión de cocinas", "Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración" y "Guía práctica de Higiene Alimentaria".

ALMUERZO

7ª PONENCIA

HORA: 16.20 a 16.40h

INTERPORC

PONENTE

DOCTORA CORELLA

Dolores Corella es Catedrática de Medicina Preventiva y Salud Pública en la Facultad de Medicina de la Universidad de Valencia, Directora de la Unidad de Investigación en Epidemiología Genética y Molecular en dicha Universidad y Jefe de Grupo de Investigación del Centro de Investigación Biomédica en Red (CIBER) Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición. Ha sido la investigadora española pionera en la integración de datos genómicos en la investigación epidemiológica tradicional, creando en 1998 la primera unidad de investigación de España en Epidemiología Genética y Molecular. Desde el año 2003 es IP en el estudio PREDIMED, centrándose en el estudio de las interacciones gen-dieta en dicho estudio.

8ª PONENCIA

HORA: 16.40 a 17.00h

CERVEZA Y SALUD. EFECTOS DEL CONSUMO MODERADO DE CERVEZA EN LA SALUD CARDIOVASCULAR

PONENTE

DOCTORA GEMMA VILAHUR

La Dra. Gemma Vilahur es Investigadora I3P en el Instituto Catalán de Ciencias Cardiovasculares (ICCC) de Barcelona. Ha publicado 93 artículos, entre originales y revisiones, en revistas científicas de alto impacto en el área cardiovascular (citados en 1581 ocasiones; índice H = 24), contribuyendo en más de 28 capítulos de libros. La Dra. Vilahur, lidera múltiples proyectos de investigación Nacionales e Internacionales tanto de carácter público como relacionado con la Industria.

Fruto de su investigación ha desarrollado varias patentes y ha sido galardonada con múltiples premios por la Sociedad Europea de Cardiología (2003, 2004, 2006, 2008 y 2015), la Sociedad Española de Cardiología (2007, 2012 y 2015) y por L'Oreal-Unesco For Women in Science (2012) entre otros. Tiene una amplia experiencia en el campo de la enfermedad isquémica coronaria incluyendo aterosclerosis, trombosis, infarto agudo de miocardio, protección y reparación cardíaca, factores de riesgo cardiovascular e impacto de la dieta Mediterránea en la salud Cardiovascular. Su investigación es traslacional en donde combina modelos animales preclínicos, el uso de técnicas de imagen no invasivas y la implementación de técnicas histológicas, moleculares y "-ómicas" de última generación.

9ª PONENCIA

HORA: 17.20 a 17.40h

FIVIN Y FUNDACIÓN DIETA MEDITERRÁNEA

PONENTE

DR. RAMÓN ESTRUCH

Servicio de Medicina General. Hospital Clínico y Provincial de Barcelona. (España) Director del Comité Científico de FIVIN. (Fundación para la investigación del Vino y la Nutrición).

10ª PONENCIA

HORA: 17.20h a 18.40h

GASTRONOMÍAS DEL FUTURO

PONENTE

JUAN MUÑOZ

Profesor de sumillería en la escuela superior de hostelería de Barcelona. Profesor de la escuela universitaria de hostelería CETT-universidad de Barcelona, de la escuela argentina de sommeliers, de la universidad del Aconcagua, politécnicos internacionales de Bogotá y de Costa Rica. Profesor en los masters de Enología y viticultura de la Unesco.

CLAUSURA FORO

HORA: 19.00h

JOAQUÍN OLONA

Consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón

JOSÉ LUIS BONET

Presidente de Freixenet y de la Cámara de Comercio de España

HERALDO DE ARAGÓN

Mikel Iturbe, Director de Heraldo de Aragón

HORECA

José Luis Yzuel Presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón