

Miércoles 21 noviembre

SALA PRINCIPAL

16.15 horas: Entrega de documentación y acreditaciones.

16.45 horas: BIENVENIDA oficial a cargo de autoridades.

17.00 horas: Introducción a cargo de Manuel Toharia, representante del Comité Científico

17.15 horas: PONENCIA INAUGURAL

José Miguel Mulet

Miedos alimentarios. Actualmente gozamos de mayor seguridad alimentaria que en cualquier momento de la historia. Esta no es la percepción que tiene el público. Disparidad entre la seguridad alimentaria real y la percepción del público, problemas que conlleva.

17.45 horas: PRIMERA PONENCIA

Josep Bernabeu Mestre

Presentación del Grado en Gastronomía de la Universidad de Alicante y del proyecto Gasterra en colaboración con la ciudad de Denia.

Ana Zaragoza Martí

Presentación del Máster en Gastronomía de la Universidad de Alicante.

18.15 horas: SEGUNDA PONENCIA

Miguel Ángel Almodóvar:

La distopía manducaria o la emergencia del Soilent Green. Los cultivos vegetales sin tierra y la carne de **laboratorio** son realidades en las que invierten las grandes multinacionales.

18.40 horas: TERCERA PONENCIA

Luis Moreno

La revolución verde desde un punto de vista médico y nutricional. El Laboratorio de Valoración Funcional y Composición Corporal es pionero en analizar las causas y los mecanismos por los cuales aparecen las enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición y la inactividad física.

19.00 horas: TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

CNTA (Dra. Raquel Virto) - GRUPO SIRO (Dra. Esther de la Hera)

La fermentación como ingrediente Clean Label o “etiqueta limpia” en la vida útil de los alimentos:

La demostración de transferencia constará de una parte explicativa de la investigación desarrollada con una demostración de la aplicación de dicha tecnología de la mano de un cocinero.

TALLERES

PARA NIÑOS:

- **SALA 1 (10.30h a 11.30h)** TALLER DE PAN + CATA DE PAN
- **SALA 2 (10.30h a 11.30h)** TALLER DE PASTA + CATA DE PASTA
- **SALA 3 (13.30h a 11.30h)** TALLER DE FRUTA + DEGUSTACIÓN DE FRUTA

PARA ADULTOS:

- **SALA 1 (17.00h a 18.00h)** TALLER DE PAN + CATA DE PAN
- **SALA 2 (17.00h a 18.00h)** TALLER DE PASTA + CATA DE PASTA
- **SALA 3 (17.00h a 18.00h)** CATA DE VINOS

Jueves 22 noviembre

9.30 horas: PRIMERA PONENCIA

Félix López Elorza

Histaminosis alimentaria no alérgica. Síndrome HANA.

10.00 horas: SEGUNDA PONENCIA

Daniel Ramón

Probióticos: su impacto en la nutrición y en la salud. Los probióticos fueron definidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como "microorganismos vivos que, cuando son suministrados en cantidades adecuadas, promueven beneficios en la salud del organismo anfitrión". En Biópolis son expertos en investigación

y producción de probióticos. Producen y purifican proteínas que testan para asegurar la más alta calidad.

10.30 horas. Café

11.00 horas: TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO

Matxalen Uriarte (Azzi Tecnalia) y Francisco J. Juarez (Wildpilotfood)

La ciencia al servicio de la gastronomía saludable. Un nuevo enfoque para la innovación de productos alimentarios saludables, es desde la nutrición de precisión. El conocimiento de los requerimientos nutricionales específicos de la población o grupos poblacionales, puede contribuir a una nueva segmentación del consumidor, que será en base al estilo de vida, salud, preferencias y conveniencia. El acceso a una variabilidad mayor de productos en el mercado, hará que el consumidor pueda personalizar su dieta. Se abre así un campo inmenso de posibilidades de productos alimenticios y de servicios de alimentación saludable.

La demostración de transferencia constará de una parte explicativa de la investigación desarrollada con una demostración de la aplicación de dicha tecnología de la mano de un cocinero.

11.30 horas: TERCERA PONENCIA

Ramón Perisé

Comer bien para vivir mejor.

12.00 horas: CUARTA PONENCIA

Gregorio Varela

La gastronomía en la intersección de la Nutrición y la Educación.

12.30 horas: QUINTA PONENCIA

Esmeralda Gómez López

Gastronomía y salud si las finanzas lo permiten. Es evidente la relación nutrición salud pero la realidad es que un 45 % de la población española carece de recursos económicos. Por otro lado, se debe analizar si tiene sentido seguir grabando fiscalmente los productos azucarados y no baja el IVA de frutas y verduras de calidad.

13.00 horas: PONENCIA DE CIERRE

Manuel Toharia

Anisakis y otras amenazas: el mito, la realidad. Las nuevas amenazas biológicas que parecen cernirse sobre el medio natural, en particular el anisakis. Parte de mito pero también de realidad que conviene conocer para poder actuar.

13.30 horas: ALMUERZO DEL CONGRESO

COCINA TRANSFERENCIA

SALA PRINCIPAL

16.30 horas. Pan saludable

- Jorge Pastor (Director de I+D+i de Panishop)
- Jordi Morera (Mejor panadero del mundo)

17.15 horas. Fritura inteligente aplicada a la alta cocina

- Rocio Teruel (Manager de QualiFry)
- Jesús Almagro (Chef y asesor gastronómico)

18.00 horas. Desarrollo de herramientas culinarias para abordar la enfermedad renal

- Marc Puig (Fundación Alicia)
- Fabiola Juárez (Fundación Alicia)