

## 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

Dieta mediterránea en la población infantil, ¿mito o realidad?

Presentado por Domingo Valiente, director ejecutivo de la Fundación de la Dieta Mediterránea

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 ADULTOS:

- SALA 1 (17.00h a 18.00h): PAN

Elisa Luengo y Guillermo Saldaña (Panishop)

- SALA 2 (17.00h a 18.00h): VINO

Juan Muñoz. LOS VINOS DIFERENTES EN EL MUNDO - Vinos de nicho y tendencias

- SALA 3 (17.00h a 18.00h): QUESO

José Luis Martín. Los mejores quesos de Aragón premiados en los últimos cinco años en el concurso de quesos de Aragón que se celebra en Biescas

## **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**

Sara Arranz (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.

**12.50 horas: SEXTA PONENCIA**

María Ángeles Villanueva Fraiz

**ULTRAFISH:** Proyecto para mejorar la calidad organoléptica del producto aumentando la vida útil y eliminando aditivos alimentarios (antioxidantes) que se utilizan en algún producto del mar transformado o elaborado.

**13.10 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.

**13.40 horas: ALMUERZO DEL CONGRESO**

**TALLERES**

**PARA NIÑOS:**

- SALA 1, 2 y 3 (10.30h a 11.30h) EL PAN "DEL CAMPO A LA MESA"

**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)**