

## Miércoles 8 noviembre

### SALA PRINCIPAL

**16.45 horas:** Inauguración del Congreso.

**17.00 horas:** Introducción al congreso por parte del comité científico.

**17.15 horas: PRIMERA MESA REDONDA**

La evolución del binomio “**gastronomía y salud**” que estamos viviendo y sus consecuencias futuras visto por los organizadores de los congresos gastronómicos más importantes del mundo.

#### PONENTES:

- Lourdes Plana Bellido (Directora de Madrid Fusión)
- Francisco López Canis (Presidente Grupo Gourmets)
- Roser Torras (Directora de San Sebastián Gastronomika)
- Pep Palau (Director del Fórum Gastronòmic)
- Pedro Subijana (Presidente de Eurotoques)

**18.00 horas:** Debate abierto

**18.30 horas: PONENCIA INAUGURAL**

El Pan alimento saludable. **Marco Gobbetti y Jorge Pastor**

**19.15 horas:** Final primera jornada

## Jueves 9 noviembre

### 9.00 horas: PRIMERA PONENCIA

**Manuel Toharia** “¿ES JUSTIFICADA LA BUENA FAMA ACTUAL DE LOS ANTIOXIDANTES?”, ¿Qué hay de cierto en todo ello? ¿Por qué necesitamos evitar la oxidación en nuestras reacciones metabólicas? ¿Merece la pena tomárselo en serio? ¿No será una moda más de las muchas que hoy están invadiendo al mundo de la alimentación y la gastronomía?

### 9.30 horas: SEGUNDA PONENCIA

**Miguel Ángel Almodóvar** AZÚCAR: PURA, BLANCA Y MORTAL. Es el título de un libro que publicó el doctor John Yudkin en 1972 y que fue el primer aldabonazo y llamada de atención sobre los graves riesgos que el producto está ocasionando en la salud mundial.

### 10.00 horas: TERCERA PONENCIA

**Paul Chavarriaga** “Cómo ayudan los transgénicos a alimentarnos mejor: el caso del arroz, el frijol y la yuca”

**Gerardo Gallego** “Comida, transgénicos y bioseguridad: estudios de caso en 4 países de América Latina”

Presenta Ximena Hernández.

### 10.30 horas. Café

### 11.00 horas: SEGUNDA MESA REDONDA

“La percepción de los alimentos: gusto y cerebro” **A cargo de Cristina de Lorenzo, Betina Piqueras y Javier Cudeiro** Cristina de Lorenzo “Reflexiones alrededor de la alimentación: cuándo no se puede, cuándo no se quiere, cuándo no se elige” Sobre la necesidad en pacientes oncológicos de prestar atención a la individualidad y a la necesidad de mantener el placer y un cierto nivel de elección más que atenerse estrictamente a dietas por consejo nutricional.

**Javier Cudeiro** “Cerebro, gastronomía y la creación de la realidad”. Trinomio cerebro, percepción sensorial y gastronomía. Abordar de forma divulgativa lo que ocurre en el cerebro ante una experiencia gastronómica y cuáles son algunos de los mecanismos neuronales interesantes que explican experiencias cotidianas, como la gran importancia de la textura de los alimentos, los colores, la influencia del contexto y la compañía o por qué siempre tenemos un hueco para el postre.

**Betina Piqueras** “Experiencias multi sensoriales” Qué se puede modificar en el entorno sensorial (colores, olores) para crear experiencias más interesantes e incluso alterar la percepción de los productos (intensidad de sabor, percepción de textura) y el comportamiento de los consumidores.

**11.45 horas: CUARTA PONENCIA**

**Luis Alberto Moreno** “Alimentación y salud en niños y adolescentes”

**12.10 horas: QUINTA PONENCIA**

**Alejandro Martínez** “Ekilibria iniciativa de la Fundación Eroski; un plan que facilita la información necesario para lograr una alimentación equilibrada para la familia, y además ayuda a conseguirlo con propuestas prácticas como vales ahorro, recomendaciones, información de actualidad, recetas con productos de temporada y una asesoría nutricional.”

**12.30 horas: SEXTA PONENCIA**

**Yvonne Colomer Xena** “Sostenibilidad, sistema alimentario y gastronomía”. El buen comer, ligado al territorio: objetivo humano de conseguir un sistema alimentario equilibrado (disponibilidad, producción, consumo, cultura....) tanto en el aspecto de salud como en el de placer. Es un modelo con un enfoque sostenible y sus planteamientos tradicionales pueden trasladarse a escala global.

**13.00 horas: SÉPTIMA PONENCIA**

**José Miguel Mulet** “TRANSGÉNICOS SIN MIEDO”.

**13.30 horas: TERCERA MESA REDONDA**

“Pasado, presente y futuro de la comida”

Introducción a cargo de Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía

**¿Cómo nos alimentábamos?** A cargo de: **Juan Luis Arsuaga**

**¿Cómo nos alimentamos?** A cargo de: **Matxalen Uriarte**

**¿Cómo nos alimentaremos?** A cargo de: **Paul Chavarriaga** “Nuevas tecnologías para mejorar los alimentos: Edición de Genomas” y **Gerardo Gallego** “De dónde vienen los alimentos y como preservar los recursos genéticos”

**14.00 horas.** FINAL PRIMERA PARTE.

**ALMUERZO DEL CONGRESO**

## **SALA DE COCINA**

Demostraciones de cocina a cargo de:

- **16.30 horas:** Francis Paniego (Echarurren)
- **17.00 horas:** Salvador Brugués (Celler de Can Roca)
- **17.30 horas:** Marc Puig-Pey y Fabiola Juarez (Fundación Alicia)
- **18.00 horas:** Roberto Flore (Lab Food -Copenhague)
- **18.30 horas:** Firo Vázquez (Restaurante El Olivar)  
Ponencia sobre el aceite de oliva virgen extra. En colaboración con el CRDO Aceite del Bajo Aragón y su director Juan Baseda.
- **19.00 horas:** Lourdes del Moral (La abuela Carmen) y Jose Ignacio Acirón (Chef ejecutivo Grupo La Bastilla).

## **SALA DE CATAS**

**16.15 horas:** Cerveza y Salud. Vinculación de la Dieta Mediterránea con la cerveza.

**17.00 horas:** Cata antológica de vinos a cargo de los cuatro mejores sumilleres de España de los últimos años y el diplomado en WSET. Todos son aragoneses.

- Manu Jiménez
- Pilar Cavero
- Raúl Igual
- Fernando Mora MW (Master of Wine)

**Presenta:** José Luis Solanilla. Redactor de Heraldo de Aragón y coordinador del suplemento de gastronomía “Con Mucho Gusto”.

**Director de cata:** Joan Muñoz. Presidente Fundador y de Honor De la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) 1995-2010. Presidente Fundador de la Asociación Catalana de Sommeliers Presidente actual de la Academia de Sumillería y Master Sumiller . (AS&MSE)