



Del laboratorio al plato



Proveedor oficial:

makro

Martes 12

10:00 - 10:30 Inauguración de las jornadas

D. Rafael Ansón (Presidente de la RAG)
Mario Sandoval (Presidente de FACYRE)

10:30 - 11:00 Alimentos vivos

Mario Sandoval (Chef de Coque 2 Estrellas Michelin)

11:00 - 11:30 La maduración de las carnes

Rafa Martínez (Chef de Can Xurrades) y Makro

11:30 - 12:00 Coffee Break

12:00 - 12:45 El impacto de la ciencia y la tecnología en la gastronomía

Ulpiano J. Vázquez (Doctor en Gastronomía y Marketing Manager Le Cordon Bleu Madrid)

12:45 - 13:30 Gastronomía y sostenibilidad

Diego Gallegos (Chef de Sollo 1 Estrella Michelin)
Juan Antonio Sánchez (Biólogo marino)

13:30 - 14:30 Cocina molecular

Christophe Lavelle (Biofísico molecular)

14:30 - 16:00 Cóctel

Miércoles 13

10:00 - 10:30 Cocinar nos hizo humanos

Óscar Picazo (Dietista y nutricionista. Jefe de proyectos de salud en Fundación Mapfre, docente y divulgador en nutrición)

10:30 - 11:00 Desarrollo de productos de calidad: Pascual para la hostelería

Daniel René (Jefe de proyectos I+D Bebidas Vegetales Calidad Pascual)

11:00 - 11:30 Desmontando falsos mitos: mayonesas y salsas frías en una alimentación variada y equilibrada

Diana Roig (Responsable de Nutrición Unilever España)

11:30 - 12:00 Coffee Break

12:00 - 12:30 El poder antioxidante de la doble montanera

Sara Moreno (Científica Arturo Sánchez)

12:30 - 13:15 Del plato a las aulas. Grado en Gastronomía y líneas de investigación en la UFV

Alberto Cardeña (Profesor Grado en Gastronomía)
Javier Calzada (Dr. Ingeniería Química y Profesor Grado en Biotecnología)
Marta Garcés (Dra. Ciencias de la Alimentación y Profesora Grado en Gastronomía y Farmacia)

13:15 - 14:00 Alimentos orgánicos, la importancia del menú y nuestra dieta: moda o tendencia a debate

Andrea Carucci (Nutricionista y presidenta de Asociación de Gastrobloggers)

14:00 - 14:30 Clausura

Isolino Pazos (Director Grado en Gastronomía UFV)
Rosario Barrios (Directora General Le Cordon Bleu Madrid)

Talleres Martes 12

1. **Cocina Molecular** Christophe Lavelle y Chef Erwan Poudulec, Director técnico en Le Cordon Bleu Madrid

2. **Método Gastroleum. Armonías del Virgen Extra** Firo Vázquez

3. **Cata de vinos** Chef & Sommelier

4. **Influencia de las levaduras indígenas de tipo Saccharomyces y no-Saccharomyces en el perfil aromático del vino** Cruz Santos (Dr. Ciencias Biológicas, Profesor Titular Microbiología y Director Instituto Investigaciones Biosanitarias UFV) y Javier Calzada (Dr. Ingeniería Química y Profesor Grado en Biotecnología)

5. **Carne: ¿ Hay vida más allá de los 120 días ?** Can Xurrades y Makro

6. **Los siete sabores del queso** La Antigua

7. **Atributos clave de una mayonesa para cada aplicación: Las mayonesas en España** Peio Cruz y Equipo Culinario Unilever Food Solutions - Hellmann's

8. **SOS Respira** Fundación MAPFRE

9. **Cata Sensorial: una montanera VS dos montaneras** Arturo Sánchez

2 turnos:

16:00 - 16:50

17:00 - 17:50

Colaboran

