

PONENCIAS

DEMOSTRACIONES

MIÉRCOLES 8 NOVIEMBRE

SALA C

16.45 horas Inauguración oficial

17.00 horas **Introducción**
A cargo de Manuel Toharia (Divulgador científico) en representación del Comité Científico.

17.15 horas **1ª MESA REDONDA: La evolución del binomio "gastronomía y salud" visto por los organizadores de los congresos gastronómicos más importantes del mundo**

- 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**

18.30 horas **PONENCIA INAUGURAL - El Tritordeum, un perfecto candidato para la gastronomía saludable**

- Jorge Pastor - Director de I+D+i de Grupo Panishop
- Pilar Barceló - Directora Tritordeum

19.15 horas **FINAL PRIMERA JORNADA**

JUEVES 9 NOVIEMBRE

SALA C

9.00 horas **¿Es justificada la buena fama de los antioxidantes?**
Manuel Toharia - Divulgador Científico

9.30 horas **Azúcar: pura, blanca y mortal. Presentación de su nuevo libro con el mismo título.**
Miguel Ángel Almodóvar - Investigador y sociólogo

10.00 horas **¿Ayudan los transgénicos a alimentarnos mejor?**

- Paul Chavarriaga - Investigador CIAT (Cali - Colombia)
- Gerardo Gallego - Investigador y coordinador CIAT (Cali - Colombia)

Presenta: Ximena Hernández (Consultora Internacional Gastronomía)

11.00 horas **2ª MESA REDONDA: La percepción de los alimentos: gusto y cerebro**

- Cristina de Lorenzo - Directora Dto. Transferencia IMIDRA
- Javier Cudeiro - Doctor en Medicina y Cirugía
- Betina Piqueras - Profesora investigadora

11.45 horas **Alimentación y salud en niños y adolescentes**
Luis Alberto Moreno - Catedrático Universidad Zaragoza

12.10 horas **Ekilibria: una iniciativa de la Fundación Eroski**
Alejandro Martínez - Director General Fundación Eroski

12.30 horas **Sostenibilidad, sistema alimentario y gastronomía**
Yvonne Colomer Xena - Directora de la Fundación Triptolemos

12.50 horas **Transgénicos sin miedo**
José Miguel Mulet - Doctor en biotecnología Universidad Politécnica de Valencia

13.20 horas **3ª MESA REDONDA: Pasado, presente y futuro de la comida**

- Juan Luis Arsuaga - Divulgador científico
- Matxalen Uriarte - Responsable Alimentación y Salud AZTI
- Paul Chavarriaga - Investigador CIAT (Cali - Colombia)
- Gerardo Gallego - Investigador y coordinador CIAT (Cali - Colombia)

SALA DE CATAS

16.15 horas **La cerveza en la Dieta Mediterránea**
Dr. Ramón Estruch - Hospital Clinic Barcelona

17.00 horas **Cata antológica de vinos**

- Manu Jiménez - Sumiller en La Cava de Pyrene
- Pilar Cavero - Sumiller
- Raúl Igual - Sumiller y propietario de Restaurante Yain (Teruel)
- Fernando Mora (MW) - Master of Wine

Presenta: José Luis Solanilla (Heraldo de Aragón)
Dirige: Juan Muñoz (Presidente Fundador y de Honor De la UAES)

SALA C

16.30 horas **Francis Paniego**
Hotel-Restaurante Echaurren

17.00 horas **Salvador Brugués**
Restaurante El Cellar de Can Roca

17.30 horas **Marc Puig-Pey**
Fundación Alicia
Fabiola Juárez
Fundación Alicia

18.00 horas **Roberto Flore**
Nordic Food Lab

18.30 horas **Firo Vázquez**
Restaurante El Olivar

19.00 horas **Lourdes del Moral**
Bióloga de La abuela Carmen (Productora Ajos Negros)
Jose Ignacio Acirón
Grupo La Bastilla

19.30 horas **CLAUSURA**



COMITÉ CIENTÍFICO

- ♦ Rosa Oria - Doctora en veterinaria
- ♦ Manuel Toharia - Divulgador científico
- ♦ Miguel Ángel Almodóvar - Investigador y sociólogo
- ♦ Toni Massanés - Director Fundación Alicia
- ♦ Jorge Pastor - Director de I+D+i de Grupo Panishop
- ♦ José Miguel Mulet - Doctor en biotecnología Universidad Politécnica Valencia
- ♦ Jorge Ruiz - University of Copenhagen

SECRETARÍA TÉCNICA

BARBACIL COMUNICACIÓN

- ♦ Luisa Martín
- ♦ Elisa de Val
- ♦ Sandra García
- ♦ Cristina Marín

HERALDO DE ARAGÓN

- ♦ Roberto Isasi
- ♦ Beatriz Areste
- ♦ Sergio Muñoz
- ♦ Jesús Barceló

PRESENTADORA

- ♦ Rhodelinda Julián

AUDIO-VÍDEO

- ♦ BGL Audiovisual

CONCLUSIONES

- ♦ Cristina Arguilé

FOTOGRAFÍA

- ♦ Almozara Fotografía

COORDINADOR GENERAL

- ♦ Juan Barbacil

PATROCINA:



COLABORA:



ORGANIZA:

HERALDO



III CONGRESO INTERNACIONAL
**GASTRONOMÍA
& SALUD**
ZARAGOZA 8 Y 9 DE NOVIEMBRE 2017



UNA CITA CON LA
**GASTRONOMÍA
SALUDABLE**

8/9 NOVIEMBRE

PALACIO DE CONGRESOS
- ZARAGOZA -