



Actividad científica
vinculada a la
Feria Alimentaria
GUSTOKO 2020



Actividad científica
vinculada a la
Feria Alimentaria
GUSTOKO 2020

SESIÓN 5

CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN DE EXPERTOS

DOMINGO 8 DE MARZO

Hora: **Moderación:** *Javier Aranceta – Lluís Serra Majem*

10:00 h **Consenso de Conclusiones de la Reunión de Expertos**
Coordinación: *Carmen Pérez Rodrigo. UPV/EHU, SENC*

Conferencia de clausura:

La educación del gusto en el entorno docente
D. Rafael Ansón Oliart. Presidente Real Academia de Gastronomía
y Academia Iberoamericana de Gastronomía

13:30 h Ceremonia de entrega de premios en el espacio GUSTOKO 2020

15:00 h Comida de clausura. Sociedad Bilbaina

Nombramiento de Cofrade de Honor Makilaren Kofradia a
D. Rafael Ansón Oliart

Reunión Nacional de Expertos en Gastronomía, Alimentación Saludable y Sostenibilidad

Bilbao Exhibition Center (BEC)

7 y 8 de marzo de 2020

Organiza:



Con la colaboración de:

Departamento de Fisiología, Facultad de Medicina, Universidad del País Vasco (Grupo de Fisiología de la Alimentación).
Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación (AEN)
Escuela Superior de Hostelería Bilbao
Sociedad Vasca de Nutrición

SESIÓN 1 Implicación de la gastronomía en los procesos de sostenibilidad en el Siglo XXI. Hacia una oferta más sostenible y una programación funcional hacia el residuo 0.

SÁBADO 7 DE MARZO

Hora: **Modera:** Carmen Pérez Rodrigo

09:15 h **Presentación y objetivos de la Reunión de Expertos**
Javier Aranceta. RAMPV/EHMEA, Universidad de Navarra, UPV/EHU, AEN, SENC

Gastronomía, sabor y salud en el siglo XXI
Gregorio Varela Moreiras. Universidad San Pablo CEU. FEN. RAG, AEN, SENC

Inclusión de nuevos alimentos en gastronomía con objetivos de sostenibilidad: a propósito de las harinas de insecto
José María Cayuela, Universidad Católica de Murcia

Residuo cero en el sector de alimentación: Nuevos paradigmas
Teresa Sebastiá Ortiz. ECOEMBES

Basque Food Laboratory: I+D+i en los procesos de reformulación, diseño gastronómico u organoléptico
Joseba Lozano Director Escuela Superior de Hostelería Bilbao

Estrategias de sostenibilidad y buenas prácticas en el ámbito de la alimentación
Javier Aranceta. RAMPV/EHMEA, Universidad de Navarra, UPV/EHU, AEN, SENC

Debate—coloquio

SESIÓN 3 Información al consumidor: información sobre el origen de los alimentos, score saludable, relación de ingredientes y matices de seguridad alimentaria o de carácter étnico

Hora: **Modera:** Luis Casis Sáenz

16:00 h **La gastronomía del producto local en el turismo de masas**
Francisco Almeida Ossa. Director Técnico de la Cátedra Atlántica de Gastronomía. Universidad de La Laguna

Posibilidades de la gastronomía en la educación nutricional de la comunidad
Antonio Mateos Jiménez. Presidente de la Academia de Cultura Gastronómica de Castilla – La Mancha. Director Seminario de Gastronomía. Universidad de CLM (UCLM)

Innovación en el marco de la información incluida en las cartas y plantillas de menús: transparencia e iconos acreditativos
Carmen Pérez Rodrigo. UPV/EHU, SENC, AEN, RAMPV

Buenas prácticas en gastronomía
Luis Suárez de Lezo. Presidente Academia de Gastronomía de la Comunidad de Madrid

Papel de la inteligencia artificial en la alimentación personalizada y en la gastronomía del futuro.
Gaspar Ros. Director de la Cátedra de Seguridad y Sostenibilidad Alimentaria “Grupo Fuertes”-Universidad de Murcia

Debate—coloquio

SESIÓN 2 Aportaciones de la gastronomía a los ciudadanos con necesidades especiales diferentes a la enfermedad celiaca y las alergias alimentarias (hipertensos, diabéticos, obesos y dislipemia). Nuevos iconos, formulación y técnicas culinarias adaptadas

Hora: **Modera:** Lluís Serra Majem

12:00 h **Innovación alimentaria y gastronómica: tecnología, salud y creatividad**
Purificación García Segovia. Directora del Máster Creatividad, Diseño e Innovación Gastroalimentaria Universidad Politécnica de Valencia

Turismo gastronómico: Consideraciones culturales y de salud
Mariemma I. Yagüe del Valle. Vicedecana Facultad de Turismo, CC. Gastronómicas y Gestión Hotelera. Cátedra Fundación Mahou, Universidad de Málaga

Marketing gastronómico: cómo dar visibilidad sugerente a las mejoras propuestas en el marco de la gastronomía saludable
Ricardo Ezcurdia Muñiz. Academia Cantabra de Gastronomía

Importancia de las técnicas culinarias en el valor nutricional y su impacto en salud
Carla Soler. Universidad de Valencia

La docencia de la gastronomía en el ámbito académico y universitario: presente y futuro. *José Manuel Ávila*. Cátedra de Gastronomía. Universidad Alfonso X El Sabio

Debate—coloquio

SESIÓN 4 La gastronomía saludable, el placer y la convivialidad: una referencia actualizada de la Dieta Mediterránea

Hora: **Modera:** Javier Aranceta

18:0 h **Neuropsicología, gastronomía y nutrición**
Natalia Ojeda del Pozo. Universidad de Deusto

El aceite de oliva, pilar de la Dieta Mediterránea y de la gastronomía saludable
Ángel González Vera. Presidente Academia Aragonesa de Gastronomía

Valoración nutricional de platos típicos de la gastronomía andaluza. Estudio nutricional de platos tradicionales
Rafael Moreno Rojas. Cátedra de Gastronomía de Andalucía. Universidad de Córdoba

La recuperación del patrimonio culinario y gastronómico tradicional y su contribución a la promoción de una alimentación saludable y sostenible
Josep Bernarbeu Mestre. Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico. Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia.

La Dieta Mediterránea como icono de referencia en la gastronomía saludable y sostenible
Lluís Serra Majem. IUIBS ULPGC, AEN, FIN, CIBERobn, SENC

Debate - coloquio