

Jornada sobre Alimentación y Gastronomía: entre la tradición y la innovación



León, 23 de noviembre de 2018

Paraninfo de la Facultad de Veterinaria, Campus de Vegazana.

Organizan: ICTAL, ACTA/CL y ACYTALE.

Colaboran: ULE y Facultad de Veterinaria

Información e inscripción: <http://ictal.unileon.es> (hasta el 21 de noviembre)

Reconocimiento créditos: 0,4 ects.



La alimentación constituye un elemento esencial en el desarrollo físico y emocional del ser humano. La aportación de las provisiones necesarias para mantener el adecuado equilibrio es una cuestión que nos afecta a todos. El simposio representa una inmejorable ocasión para todos los que deseen profundizar en la alimentación y gastronomía abordándose también otras temáticas de interés como son la seguridad alimentaria de las pequeñas producciones, las innovaciones en tecnología alimentaria, la educación nutricional, la restauración, la gastronomía y la cocina.

Objetivos

- Analizar el presente y las perspectivas futuras, de la alimentación y la gastronomía tanto globales como locales.
- Identificar los elementos de calidad en la alimentación y la gastronomía que atraen al consumidor
- Mostrar las tendencias futuras en la industria alimentaria, y el papel de los nuevos consumidores
- Exponer la importancia de la innovación y la tradición en el sector alimentario y en la gastronomía

Programa

9:00-11:00

- **Mesa redonda: Gastronomía y ciencia: tradición versus innovación.** José María Fresno Baro. Profesor Titular, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León.
 - Cuando la cocina encontró a la ciencia.... o la ciencia a la cocina. Antonio Vercet Tormo. Profesor Titular, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Zaragoza.
 - Recuperando sabores. M^a José Bayón. Restaurante "La Somoza Tradición", León.
 - La cocina de vanguardia de ayer y la cocina tradicional de mañana. Noé Domínguez Olloqui, Jefe de Cocina I+D Restaurante El Ermitaño, Benavente, Zamora.

11:00-11:15 Descanso

11:15-12:45

- **Mesa redonda: Seguridad Alimentaria en el siglo XXI.** Jesús Santos Buelga. Profesor Titular, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León.
 - Seguridad alimentaria en nuevos alimentos. Antonio Martínez López. Profesor de Investigación, Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos, Valencia.
 - Canales Cortos de Comercialización desde el punto de vista de la Seguridad alimentaria. Miguel Prieto Maradona. Catedrático de Universidad, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León.

12:45-14:15

- **Mesa redonda: Cómo innovar sin perder la esencia.** Mercedes López Fernández. Profesora Titular, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León.
 - La industria alimentaria, innovación en los distintos sectores a partir de los alimentos tradicionales: estrategias y ejemplos. Raquel Virto Resano. CNTA-Centro Nacional de Tecnología Alimentaria, Navarra.
 - I + D + i + I. El fracaso es el principio del éxito. Embutidos de Cardeña. Roberto Dasilva González, Burgos.

14:15 Comida (incluida en la inscripción)

16:30-18:30

- **Mesa redonda: Alimentación saludable: futuro, mitos, realidades.** Camino García Fernández. Catedrática de Universidad, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León.
 - ¿Cómo será la alimentación del futuro? Miguel A. Lurueña, Consultor alimentario, Zamora.
 - Mitos alimentarios desmentidos por la ciencia. Beatriz Robles. Consultora alimentaria. León.
 - El reto de informar sobre alimentos en la era de la posverdad. Ángela Bernardo. Redactora de Ciencia en la Fundación Civio, Madrid.

19:00

- **Clausura**

Directores

Teresa M^a López Díaz, Avelino Álvarez Ordoñez y Miguel Prieto Maradona. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTAL) y Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA/CL). Vic. Extensión Universitaria de la Ule.