



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

Moderación: *Javier Aranceta – Lluís Serra Majem*

Hora:

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.

- Hora: **Modera:** *Carmen Pérez Rodrigo*
- 09:30 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: debilidades, fortalezas y propuestas de mejora**
Teresa Sebastia. ECOENVES
- 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 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. Cátedra de Gastronomía. Mahou, Universidad de Málaga
- Marketing gastronómico: cómo dar visibilidad sugerente a las mejoras propuestas en el marco de la gastronomía saludable**
Joseba Lozano. Escuela de Hostelería Bilbao
- 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 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
- Papel de la gastronomía en la educación nutricional de la comunidad**
Antonio Mateos Jiménez. Presidente de la Academia de Cultura Gastronómica de Castilla – La Mancha
- 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 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, Cátedra de Gastronomía. 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