

VI

JORNADA CARMENCITA DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES SOBRE GASTRONOMÍA

16 D'OCTUBRE DE 2023

Universitat d'Alacant

Saló d'Actes de l'Edifici Germán Bernácer

Aneu a inscripció



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

ORGANITZA

- Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic

COL-LABOREN

- Grau de Gastronomia i Arts Culinàries. Facultat de Ciències
- Grau de Nutrició Humana i Dietètica. Facultat de Ciències de la Salut

LA CIÈNCIA DEL SABORS: REPTES I OPORTUNITATS

El sentit del gust és capaç de despertar sensacions, positives o negatives, en funció del plaer que el nostre sistema neuronal associa amb un sabor en concret. La ciència dels sabors representa una de les línies d'avantguarda de les ciències gastronòmiques i com mostraran els ponents que participen en la Jornada, tot i que són molts els reptes a superar, també obri moltes expectatives per avançar en el coneixement gastronòmic.

El sentido del gusto es capaz de despertar sensaciones, positivas o negativas, en función del placer que nuestro sistema neuronal asocia con un sabor en concreto. La ciencia de los sabores representa una de las líneas de vanguardia de las ciencias gastronómicas. Como mostrarán los ponentes que participan en la Jornada, a pesar de que son muchos los retos a superar, también abre muchas expectativas para avanzar en el conocimiento gastronómico.

PROGRAMA

Coordinadors de la Jornada:

Josep Benabeu-Mestre, Àngeles Ruiz García i Maria Tormo Santamaria

| | | |
|---------------|---|---|
| 9:00 | Inauguració i presentació de la Jornada. | |
| 9:30 · 10:30 | "Vint anys de Fundació Àlicia (Alimentació i ciència). La importància de saber a què et dediques (i perquè)". | Toni Massanés Sánchez. Director General de la Fundació Àlicia (Alimentació i ciència) |
| 10:30 · 11:30 | "Una mirada evolutiva als sabors" | Juli Peretó. Catedràtic de bioquímica i biologia molecular de la Universitat de València i investigador de l'Institut de Biologia Integrativa de Sistemes I2SysBio |
| 11:30 · 12:00 | PAUSA | |
| 12:00 · 13:00 | "La interacción persona-contexto-producto en la percepción y aceptación de productos dulces". | Elena Romeo Arroyo. Doctora en Ciències Gastronòmiques. Investigadora en anàlisi sensorial y comportamiento del consumidor en el Basque Culinary Center |
| 13:00 · 14:00 | Degustació gastronòmica i experiència sensorial "La incorporació alimentària com a instrument per a la introspecció i apertura a la pluralitat" | Carles Tarrasó Oliver. Gastrònom i artista. Explora noves configuracions per a la gastronomia en la intersecció entre la cuina i altres disciplines artístiques. |
| 14:00 · 14:30 | Conclusions i debat final | |

VI

JORNADA CARMENCITA DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES SOBRE GASTRONOMÍA



Té com a principal objectiu desenvolupar activitats d'investigació, divulgació i formació en l'àmbit de la gastronomia i, en particular, les relacionades amb l'univers del sabor i la riquesa culinària que caracteritza a la cultura alimentària mediterrània

Tiene como principal objetivo desarrollar actividades de investigación, divulgación y formación en el ámbito de la gastronomía y, en particular, las relacionadas con el universo del sabor y la riqueza culinaria que caracteriza a la cultura alimentaria mediterránea

PONENTS

Toni Massanés Sánchez



Director general de la Fundació Alicia (ALimentació i ciènCIA [www.alicia.cat]), el laboratori del menjar responsable, centre d'investigació en cuina amb rigor científic que treballa des de Món Sant Benet perquè tothom menje millor. Ha escrit, dirigit i participat en desenes de llibres, treballs, pàgines web i guies sobre productes, restaurants, cultura alimentària, cuina històrica i alta cuina. Ha rebut el premi Ignasi Domènech, la medalla al mèrit gastronòmic dels premis Nadal de gastronomia, el premi Juan Mari Arzak de gastronomia i mitjans de comunicació i el premi Ciutat de Barcelona de gastronomia 2016.

Juli Peretó



Catedràtic de bioquímica i biologia molecular de la Universitat de València i investigador de l'Institut de Biologia Integrativa de Sistemes I2SysBio. El 2014 va editar La ciència a taula, un recull dels articles de Fernando Sapiña sobre gastronomia científica publicats a la revista Mètode (Monografies Mètode, 2019). El seu darrer llibre és Un planeta creatiu: com va començar la vida a la Terra i com la fabricarem en el laboratori (Institució Alfons el Magnànim, 2023). La seua passió gastronòmica l'ha dut a emprendre nous projectes de divulgació de la ciència a través de la cuina.

Elena Romeo Arroyo



Es graduada en Biotecnología por la Universidad de Zaragoza y máster en Ciencias Gastronómicas por el Basque Culinary Center. En 2023 se doctoró en Ciencias Gastronómicas en la Mondragon Unibertsitatea. En la actualidad es investigadora en análisis sensorial y comportamiento del consumidor en el BCC Innovation, centro tecnológico en gastronomía del Basque Culinary Center. Su línea de investigación se centra en comprender los gustos y preferencias de los consumidores a través del estudio de la interacción persona-contexto-producto para promover hábitos de vida más saludables y sostenibles.

Carles Tarrasó Oliver



Gastrònom i artista. És graduat i màster en Ciències Gastronòmiques pel Basque Culinary Center, i màster en Humanitats Ecològiques i Transició Ecosocial per la Universitat Politècnica de València i la Universitat Autònoma de Madrid. Especialitzat en cuina de vanguardia, ha treballat en restaurants com Oaxen (Estocolm) i Azurmendi (Bilbao). Des de 2017 organitza congressos gastronòmics sobre innovació i sostenibilitat en diversos països i col·labora com a investigador en BCC Innovation. La seua investigació es centra les relacions entre la gastronomia i l'apreciació i transformació de la naturalesa; el plaer sensorial i la bona vida, en el context de la crisi socioecològica actual. Ha presentat els seus treballs a la Real Academia de España en Roma, el Centre de Cultura Contemporània Conde Duque (Madrid), Institut Valencià d'Art Modern, Matadero Madrid, entre altres