

Cocina y Ciencia: un maridaje perfecto

Curso de Verano Organizado por el Vicerrectorado de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud, dentro de los eventos del VIII Centenario de la USAL

Salamanca, 25-29 de junio de 2018

Directora Académica: Dra. **Consuelo Sancho Sánchez**

Facultad de Medicina

LUNES DÍA 25 DE JUNIO

Mañana

9.00 **Entrega de documentación**

9.30 **Inauguración oficial del Curso:** Ricardo Rivero (Rector USAL); Purificación Galindo (Vicerrectora de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud); Enrique Cabero (Vicerrector de Política Académica y Participación Social); David Mingo (Alcalde de Santa Marta de Tormes); Francisco Javier García-Criado (Decano de la Facultad de Medicina, USAL); Consuelo Sancho (Directora del Curso, USAL).

10.00 – 11.00 **Desayuno saludable**

11.00 – 12.30 **MESA REDONDA. 800 años de historia de la alimentación**

Modera: Enrique Cabero (Universidad de Salamanca)

- La desnutrición frente a los excesos del banquete en tiempos del Lazarillo de Tormes. Lina Rodríguez Cacho (Universidad de Salamanca).
- Azúcar: el enemigo invisible. Miguel Ángel Almodóvar (Sociólogo y periodista).
- Mitos y leyendas en la alimentación. Carmina Wanden-Berghe (Hospital General de Alicante).
- Salud y Web 2.0. Javier Sanz Valero (Universidad Miguel Hernández).

Presentación 'Pincho Octavo Centenario'.

Tarde

17.00 – 20.00 **Cocina en vivo:** cocina fácil y saludable. (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).

Programa cultural

21.30 **Ciclo ‘Cine y gastronomía’.** El olor de la papaya verde (Tran Anh Hung. 103 minutos). Teatro Juan del Encina.

MARTES DÍA 26 DE JUNIO

Mañana

9.30 - 11.00 **MESA REDONDA. Alimentación, Dieta y Enfermedad**

Modera: Luis Félix Valero (Universidad de Salamanca)

- Dieta y cáncer. Juan Jesús Cruz (Universidad de Salamanca).
- Nutrición y alimentación en el control del riesgo cardiovascular. Pedro Luis Sánchez Fernández (Universidad de Salamanca).
- La alergia a los alimentos: recientes avances. Elena Laffond Yges (Universidad de Salamanca).

11.00 – 11.30 Pausa Café

11.30 – 12.30 **Presentación y degustación:** El aceite de oliva. Aceiteros del Águeda.

12.30 – 13.30 **Presentación y degustación:** Productos de la tierra. Hergaher.

Tarde



17.00 – 20.00 **Cocina en vivo:** Comida tradicional de Castilla y León (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).

Programa cultural

21.30 **Ciclo ‘Cine y gastronomía’:** ‘C’est la Vie’ (Olivier Nakache y Eric Toledano). Duración: 115 minutos. Teatro Juan del Encina.

MIÉRCOLES DÍA 27 DE JUNIO

Mañana

9.30 -11. 00 **MESA REDONDA. Emociones y algoritmos gastronómicos**

Modera: Purificación Galindo Villardón (Universidad de Salamanca).

- Recetas emocionales. Pablo Fernández Berrocal (Universidad de Málaga).
- Big Data y gastronomía. José Luis Vicente Villardón (Universidad de Salamanca).
- La cocina creativa. Despertando emociones. (Carlos Barco Martín. Casa de Comidas Carlos Barco. Miranda del Castañar, Salamanca).

11.00 -11.30 **Presentación del libro** ‘20 recetas básicas de bioestadística’. Luis Félix Valero y Purificación Galindo Villardón (Universidad de Salamanca).

11.30 – 12.00 Pausa Café

12.00 – 13.30 **Presentación y degustación:** Quesos ‘La Antigua’ (Fuentesaúco).

Tarde

17.00 – 20.00 **Cocina en vivo: cocina fácil y saludable.** (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).



Programa cultural

21.30: **Ciclo 'Cine y gastronomía'**: Un viaje de 10 metros (Lasse Hallström. 122 minutos).

JUEVES DÍA 28 DE JUNIO

Mañana

9.30 -11.00 **MESA REDONDA. Dietas personalizadas: ¿Está todo en los genes?**

Modera: Santiago Lurueña (Escuela de Hostelería 'Fonda de la Veracruz')

- Nutrigenética y nutrigenómica. Rogelio González Sarmiento (Universidad de Salamanca).
- Microbiota y Salud. José Manuel Fernández Ábalos (Universidad de Salamanca).
- Cocina personalizada. César Niño (Cocinero, Restaurante 'El Alquimista').

11.00 – 11.30 Pausa Café

11. 30 –13.30 **Diálogo con el vino: Taller de cata.** Félix de Prado Pérez (Escuela de Hostelería de Santa Marta).

13. 30 **'De tapas por la ciudad'**.

Tarde

17.00 – 20.00 **Cocina en vivo: Comida tradicional de Castilla y León** (Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta).

Programa cultural

21.30 **Ciclo 'Cine y Gastronomía'**. 'Un toque de canela' (Tassos Boulmetis. 108 minutos).

VIERNES DÍA 29 DE JUNIO

Mañana

9.00 – 10.30 **MESA REDONDA. Neurociencia y gastronomía: alimentando los**

Sentidos

Modera: Consuelo Sancho Sánchez (Universidad de Salamanca)

- Degustar con el cerebro. Miguel Ángel Merchán (Universidad de Salamanca)
- Un menú para despertar los sentidos. Víctor Salvador (Cocinero, Restaurante ‘Chez Víctor’)
- Comer con los cinco sentidos. Santiago Juanes (Periodista)

10.30 - 11.30 **Conferencia de clausura: Neurociencia y Cocina de Vanguardia.**

Andoni Luis Aduriz (Restaurante Mugaritz. Errentería, Guipúzcoa) (**pendiente confirmación definitiva**)

11.30-13.30 **Taller: Cultura y Corte de Jamón.** Ángel Colmenero (Escuela de Hostelería de Santa Marta).

13.30 **Clausura del curso:** Purificación Galindo (Vicerrectora de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud); Chabela de la Torre (Concejala de Economía, Ayuntamiento de Santa Marta); Julio Cordero (Director Oficina VIII Centenario, USAL); Consuelo Sancho (Vicedecana Facultad de Medicina).