

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

Dirección Académica: Dra. Consuelo Sancho Sánchez

Coordinación: Dra. Helena Martín Rodero

Facultad de Medicina

LUNES DÍA 25 DE JUNIO

Mañana

9.00 Entrega de documentación

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

10.00 - 11.00 Desayuno saludable

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

Modera: D. Enrique Cabero Morán (Universidad de Salamanca)

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

13.00 Presentación 'Pincho Octavo Centenario'.



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'**. Una pastelería en Tokyo (Naomi Kawase. 113 minutos). Teatro Juan del Enzina.

MARTES DÍA 26 DE JUNIO

Mañana

9.30 - 11.00 MESA REDONDA. Alimentación, Dieta y Enfermedad

Modera: Da Ramona Mateos Campos (Universidad de Salamanca)

- Dieta y cáncer. D. Juan Jesús Cruz Hernández (Universidad de Salamanca).
- Nutrición y alimentación en el control del riesgo cardiovascular. D. Pedro Luis Sánchez Fernández (Universidad de Salamanca).
- La alergia a los alimentos: recientes avances. Da 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 Taller de cata de vinos. D. Félix de Prado Pérez (Escuela de Hostelería de Santa Marta).



17.00 – 20.00 **Cocina en vivo**. Cocina 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 Enzina.

MIÉRCOLES DÍA 27 DE JUNIO

Mañana

9.30 -11.00 MESA REDONDA. Emociones y algoritmos gastronómicos

Modera: Da Purificación Galindo Villardón (Universidad de Salamanca).

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

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

11.30 - 12.00 Pausa Café

12.00 – 13.00 Presentación y degustación. Quesos 'La Antigua' (Fuentesaúco).

13.00 – 13.30 **Presentación y degustación.** Productos de la tierra. Hergaher.



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). Teatro Juan del Enzina.

JUEVES DÍA 28 DE JUNIO

Mañana

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

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

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

11.00 - 11.30 Pausa Café

11. 30 –13.30 Cata sensorial y maridaje de vinos, quesos y aceite. D. Jaime Boville (The Haciendas Company).

13. 30 'De tapas por la ciudad'.



17.00 – 20.00 **Cocina en vivo.** Cocina 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). Teatro Juan del Enzina.

VIERNES DÍA 29 DE JUNIO

Mañana

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

Sentidos

Modera: Da Consuelo Sancho Sánchez (Universidad de Salamanca)

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

10.30 - 11.30 Conferencia de clausura. "La tapa" y "el tapeo". Desde lo sensorial a la nutrición. D. Emilio Martínez de Victoria (Universidad de Granada. Académico de la Sociedad Andaluza de Gastronomía).

11.30-13.30 **Taller**. **Cultura y corte de jamón**. D. Ángel Colmenero (Escuela de Hostelería de Santa Marta).

13.30 Clausura del curso: Da Purificación Galindo Villardón (Vicerrectora de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud); Da Chabela de la Torre Olvera (Concejala, Ayuntamiento de Santa Marta); D. Julio Cordero González (Director de la Oficina del VIII Centenario, USAL); Da Consuelo Sancho Sánchez (Directora del Curso, USAL).