

CURSOS DE VERANO UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

II ENCUENTRO DE CIENCIA GASTRONÓMICA: EXPERIMENTOS Y EXPERIENCIAS

Universidad de La Rioja
Complejo Científico-Tecnológico
Sala de Análisis Sensorial
C/ Madre de Dios, 53
Logroño

DIRECCIÓN ACADÉMICA

DR. D. RODRIGO MARTÍNEZ RUIZ,
Profesor Titular de Universidad
Departamento de Química
Universidad de La Rioja

COORDINACIÓN ACADÉMICA

D. JUAN JOSÉ GUTIÉRREZ,
Profesor Técnico de Cocina
Escuela de Hostelería de La Rioja. C.I.P.F.P. Camino de Santiago

Dra. Dña. Judith Millán Moneo,
Profesora Titular de Universidad
Departamento de Química
Universidad de La Rioja

PATROCINAN



COLABORAN



RESTAURANTE
AJONEGRO



PATROCINADOR GENERAL



Más información

Fundación de la Universidad de La Rioja
Avenida de la Paz, 107. Logroño
Tel.: + (34) 941 299 717 - 941 299 184

cursosdeverano@unirioja.es
www.unirioja.es/cursosdeverano

Síguenos en @unirioja



TU UNIVERSIDAD
PÚBLICA

CURSOS DE VERANO

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

II ENCUENTRO DE CIENCIA GASTRONÓMICA: EXPERIMENTOS Y EXPERIENCIAS

#CDVCienciaGastronómica

DEL 1 AL 4 DE JULIO DE 2019

Universidad de La Rioja
Complejo Científico-Tecnológico
Sala de Análisis Sensorial
C/ Madre de Dios, 53
Logroño

www.unirioja.es/cursosdeverano



PROGRAMA

Lunes, 1 de julio de 2019

16.00–16.30 horas

Entrega de documentación

16.30–19.30 horas

Pan y Salud

Recientemente se ha aprobado la Norma de Calidad del Pan en la que se definen las diferentes variedades y términos relacionados con el pan y su proceso de elaboración.

En esta sesión se presentarán diversas recetas de elaboración de pan, además de sus implicaciones en su calidad y sus beneficios en la salud.

DRA. DÑA. RAQUEL VIRTO RESANO,

Responsable Científico-Técnica de I+D+i

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA)

D. EDUARDO VILLAR,

Horno Arguiñano

Logroño

Martes, 2 de julio de 2019

16.30–19.30 horas

Innovación en los fogones

Conjugar tradición e innovación en la gastronomía es un principio fundamental en las cocinas de vanguardia. La temática principal de esta sesión tratará acerca de los principios físicos y químicos de las distintas técnicas aplicadas en restaurantes logroñeses de reconocido prestigio.

D. IÑAKI MURUA,

Restaurante Ikaro

Logroño

D. GONZALO BAQUEDANO,

Restaurante Ajonegro

Logroño

DR. D. RODRIGO MARTÍNEZ,

Dpto. de Química

Universidad de La Rioja

D. PEDRO JAVIER ANTOLÍN,

Profesor Técnico de Cocina

D. ÓSCAR DOMÍNGUEZ,

Profesor Técnico de Cocina

D. JUAN JOSÉ GUTIÉRREZ,

Profesor Técnico de Cocina

Escuela de Hostelería de La Rioja C.I.P.F.P. Camino de Santiago

Miércoles 3 de julio de 2019

16.30–19.30 horas

Aceite de oliva y cacao:

dos alimentos míticos con sus luces y sus sombras

El aceite de oliva virgen y el chocolate son dos alimentos fundamentales en nuestra cultura e historia, además contienen diversos compuestos beneficiosos para la salud. Desafortunadamente, el fraude en su elaboración o etiquetado hace que no siempre consumamos un producto de máxima calidad. Los ponentes nos hablarán de sus propiedades saludables para conocerlos mejor y ser capaces de saber si consumimos el alimento de la calidad que creemos.

DRA. DÑA. M.ª JOSÉ MOTILVA,

Investigadora Científico Titular del CSIC

Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV)

D. JORGE MARTÍNEZ BRAVO,

Experto en cata de aceites por la Universidad de Jaén

Director de Zeytum

D. JUAN ÁNGEL RODRIGÁLVAREZ,

Maestro Pastelero y Premio Nacional de Gastronomía 2010

Asesor independiente

Jueves 4 de julio de 2019

16.30–19.30 horas

Experiencias I+D

Los ponentes nos enseñarán sus experiencias de investigación y desarrollo de nuevos productos en sus talleres de trabajo ya que todos son partícipes en la creación de vanguardia en el campo gastronómico.

D. FERNANDO SÁENZ,

Chef de la heladería DellaSera. Premio Nacional de Gastronomía 2016

Logroño

Grate&DellaSera

D. DAVID CHAMORRO,

Restaurante Aponiente

Cádiz

D. ISMAEL ALONSO,

Restaurante Aponiente

Cádiz