

PATROCINA



COLABORA



TU UNIVERSIDAD
PÚBLICA

CURSOS DE VERANO

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

III Encuentro de Ciencia Gastronómica: experimentos y experiencias

#CDVCienciaGastronómica

DEL 4 AL 7 DE JULIO DE 2022

Universidad de La Rioja
Complejo Científico Tecnológico (CCT)
Sala de Análisis Sensorial
C/ Madre de Dios, 53. Logroño



Más información

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

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

Síguenos en @unirioja



www.unirioja.es/cursosdeverano



CURSOS DE VERANO

UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

III Encuentro de Ciencia Gastronómica: experimentos y experiencias

DIRECCIÓN ACADÉMICA

D. RODRIGO MARTÍNEZ RUIZ

Profesor Titular de Universidad
Departamento de Química
Universidad de La Rioja

COORDINACIÓN ACADÉMICA

DÑA. PATRICIA RODRÍGUEZ RUIZ

R&D PROJECT MANAGER
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria CNTA

PROGRAMA

Lunes, 4 de julio de 2022

17.00–17.30 horas

Entrega de documentación

17.30–20.00 horas

Tecnología en la alimentación

Responsables y fundadores de las Startups COCUUS y MOA Food-Tech explicarán como sus proyectos empresariales quieren provocar un cambio en la alimentación actual con la vista puesta en la innovación y la sostenibilidad.

Carne sintética fabricada con impresoras 3D o el aprovechamiento de materias sin gran valor económico convertidas en productos de alta calidad nutricional son ejemplos de cómo estas empresas proponen alternativas a la alimentación y la gastronomía.

Food Print Revolution

DÑA. SILVIA MATA AJAMIL,

Coordinadora del Departamento de nuevos alimentos
COCUUS

Biología y la (re)evolución hacia un modelo alimentario sostenible

DÑA. SUSANA SÁNCHEZ GÓMEZ,

CSO & Cofundadora
MOA FoodTech

Martes, 5 de julio de 2022

17.00–20.00 horas

Cocina fusión

Los restaurantes IKARO y Ajo Negro de Logroño son ejemplos donde los orígenes de sus cocineras marcan su propuesta gastronómica.

Nacidas en el continente americano, Carolina y Mariana mostrarán cómo la innovación en la técnica y la fusión de la mano de su cultura culinaria hacen a sus restaurantes referentes de la gastronomía regional.

DÑA. MARIANA SÁNCHEZ NÚÑEZ,

Restaurante Ajonegro

DÑA. CAROLINA SÁNCHEZ RAMÍREZ,

Restaurante IKARO

Miércoles, 6 de julio de 2022

17.00–20.00 horas

Alimentación y Salud

Conocer lo que comemos es fundamental para nuestra salud. En esta sesión nos hablarán de esta importante relación y cómo la ciencia y la industria alimentaria trabajan en ello. Conoceremos, por ejemplo, qué es la microbiota y como le afecta nuestra alimentación

Alimentación: pasado, presente y futuro

D. DANIEL URSÚA FERNÁNDEZ,

Dietista nutricionista
Nutrihabits

Dieta y microbiota intestinal: Una relación bien avenida

DÑA. CARMEN PATRICIA PÉREZ MATUTE,

Investigador responsable de la unidad de enfermedades infecciosas, microbiota y metabolismo.

Centro de Investigación Biomédica de La Rioja (CIBIR)

Jueves 7 de julio de 2022

17.00–20.00 horas

Innovación gastronómica

Food Idea Lab es un proyecto pionero en España que trabaja como un centro de I+D gastronómico. Un espacio donde la creatividad es aplicada tanto a la alta cocina como a la industria alimentaria que aprovecha el conocimiento experto para el proceso innovador.

Los fundadores del centro explicarán cómo funciona este proceso y nos presentarán resultados del trabajo que desarrollan.

D. DAVID CHAMORRO RODRÍGUEZ,

Food Idea Lab

D. JORGE ALBALADEJO ANIORTE,

Food Idea Lab