

Gastronomía de los sentidos (III Edición)

ALBACETE

14-10-2024 10:00



Albacete, 14 y 15 de octubre

Centro de Interpretación del Agua de Albacete (CIAb)
Parque de la Fiesta del Árbol. ALBACETE

Dirección

D./ D.ª Francisco Montero Riquelme
Catedrático de Universidad
Universidad de Castilla La Mancha

Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha

Secretaría

D./ D.ª Enrique Cerro Flores
Cocinero
Vocal nacional Euro-Toques en Albacete
Vicepresidente Selección Española de cocina profesional

Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha

Dirigido a:

Estudiantes (universitarios, ciclos formativos de grado medio y grado superior de Formación Profesional, etc.), profesionales del sector hostelero y de la restauración, y cualquier otra persona interesada en la cultura de la gastronomía y la formación.

En el marco de la **Cátedra UCLM de Gastronomía con la JCCM** para el desarrollo de actividades relacionadas con la oferta académica de la Universidad, se plantea este tercer curso relativo a “Gastronomía de los sentidos” con estudiantes, ponentes, empresarios del sector, empresas colaboradoras, instituciones y administración. Se desarrollarán ponencias, talleres, mesas redondas y show cooking, con la participación de notables cocineros, científicos, especialistas, técnicos y sobre todo, amantes de la Gastronomía en sus diversas variantes.

Contaremos con académicos de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha, el Ayuntamiento de Albacete, la asociación Euro-Toques España como organización internacional de cocineros, y empresas relacionadas con el sector agroalimentario regional: bodegas, queserías, cárnicas, AMIAB, Fundación ASLA, Asociación de Sumilleres Manchegos (ASUMAN), Consejos reguladores de D.O., Centros de Formación Profesional, la revista "EDERE", y Aguas de Albacete entre otros.

Actividad realizada en el marco de la Cátedra de Gastronomía de la UCLM al amparo del convenio suscrito con la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la JCCM, especialmente con la Dirección General de Producción Agroalimentaria y Cooperativas, y la previsión económica correspondiente.

Objetivos

Impulsar el conocimiento y la difusión de la Gastronomía mediante actividades docentes y de divulgación como elemento de apoyo a la formación y desarrollo cualitativo del sector hostelero y de la restauración desde su relación con los sentidos y las formas de expresión cultural que le son propias. En definitiva, desarrollar el potencial específico de la Gastronomía a través de artes plásticas, arquitectura, música y danza, poesía, literatura, etc., para enriquecer su acervo cultural.

El esquema general del curso en esta edición se centra en cuatro grandes bloques temáticos y su relación con la GASTRONOMÍA:

DEPORTE Y SALUD

LITERATURA Y MÚSICA

CAPACIDADES DIFERENTES

MATERIAS PRIMAS

Programa

Día 14 de octubre

10:00 h.

Inauguración del Curso

Universidad de Castilla La Mancha

Dr. D. Cesar Sanchez Melendez. Vicerrector de Cultura, Deporte y Responsabilidad Social

Ayuntamiento de Albacete.

D^a Rosa Gonzalez de la Aleja Sirvent. Concejala de Sostenibilidad y Marca Albacete

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. JCCM

D. Ramon Saez Gómez. Delegado provincial en Albacete

BLOQUE TEMÁTICO 1.
DEPORTE Y SALUD

- 11:00 h. Nutrición y Alimentación**
Dra. D^a. María José García Meseguer
Profesora Titular de Universidad. UCLM
Dra. D^a. Lucia Castro Vazquez
Profesora Titular de Universidad. UCLM
- 11:45 h. Descanso**
- 12:00 h. Integración sensorial en la alimentación y el movimiento**
Dra. D^a. Beatriz Crespo Ruiz
Fundadora &CEO Freedom&Flow
D. Ben Oliver Fox; (jugador), D. Juan Miguel Cano Nieto (director deportivo) y D. Abraham Carrion Ruiz (Seleccionador nacional)
AMIAB. Sección de Baloncesto en Silla de Ruedas
D^a Lucía Saez González
Farmacéutica. Entrenadora de baloncesto
- 13:30 h. Showcooking 1**
D. Daniel García Peinado. Cocinero
Chef Selección española de fútbol
- 14:30 h. Descanso-comida**

BLOQUE TEMÁTICO 2.
CAPACIDADES DIFERENTES

- 16:30 h. Visita al Centro de Interpretación del Agua. Aguas de Albacete**
Guía:
D^a. María José Saiz Ruiz
Responsable de comunicación del CiAb
- 17:00 h. Comedores colectivos**
D. Enrique Cerro Flores
Delegado provincial Euro-Toques en Albacete
Vicepresidente Selección Española de cocina profesional
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
D^a Rosario Felipe Zalve
Fundación ASLA - Albacete
D. Juan Carlos Jimenez García
Gerente de COPRISER
- 17:45 h. Comunicación, difusión, redes**
D. Juan Antonio Mondéjar
Catedrático de Universidad. UCLM
Director de Cátedra UCLM de Innovación Abierta con Incarlopsa
Dr. D. Jose María Herranz de la Casa,
Profesor Titular de Universidad. UCLM
- 18:30 h. Entorno, materiales, ambiente, accesos, servicios**
D. Adán Israel Aguilar

Presidente de la Asociación de Sumilleres Manchegos (ASUMAN)
D. Antonio Martínez Bleda
Cocinero Restaurante La Frontera Hellín-Albacete

D^a Maria José Palacios González
Asociación de Cuchillería y Afines. APRECU

19:30 h.

Showcooking 2

D. Antonio José Gonzalez Navalón. Cocinero
Premio Broche Gastronómico 2022. Primer premio XII Concurso de Cocina 'Ajo Morado Las Pedroñeras. Rte. + IDEAS, Higuera, Albacete

20:30 h.

Taller de cata 1.

Productos Dehesa Los Llanos (Albacete)
D^a. Francisca Cruz Gil
Maestra quesera de Dehesa de los Llanos
Vinos Bodega Adolfo Cano (Almansa)
D. Adolfo Cano Lopez.

Día 15 de octubre

<p style="text-align: center;">BLOQUE TEMÁTICO 3. LITERATURA y MÚSICA</p>
--

10:00 h.

Refranes que alimentan

D^a. Luz María del Olmo García
Divulgadora de la paremiología y bibliotecaria en la Red de Bibliotecas Municipales del Ayuntamiento de Granada.
D^a Encarna Almansa García.
Chef Ejecutivo Grupo Candela; Albacete.

11:00 h.

Poesía y Haiku

Dr. D. Elías Rovira Gil
Profesor titular UCLM jubilado. Poesía haiku.
D. Angel Javier Aguilar Bañón
Poeta

11:45 h.

Descanso

12:00 h.

Música

Dra. D. ^a Elisa Belmonte Useros
Soprano. Catedrática de la Escuela Superior de Canto de Madrid
Académica de la Real Academia Hispanoamericana de Ciencias, Artes y Letras
Académica de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
D. Pablo Correa Toledo.
Productor musical. Vector-Sounds

13:00 h.

Showcooking 3.

D. Miguel Angel Expósito Garrido. Cocinero
Chef 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol
Rte. Retama. Torrenueva (C Real)

<p style="text-align: center;">BLOQUE TEMÁTICO 4. MATERIAS PRIMAS</p>

16:30 h. Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos vegetales

Participantes:

- Moderadora
Dra. D.^a M^a Soledad Pérez Coello
Catedrática de Universidad UCLM.
Académica de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D.O.P. Azafrán de La Mancha
D. Carlos Enrique Fernández Segovia
Vocal Consejo Regulador DOP Azafrán de la Mancha
- D.O.P. Nueces de Nerpio
D. Pedro Martínez Jacobe
Presidente DOP Nueces de Nerpio

17:30 h. Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos de origen animal

Participantes:

- Moderador
Dr. D. Miguel Ángel Gómez Borja
Catedrático de Universidad. UCLM.
- IGP Cordero Manchego
D. Francisco José Alfaro Ponce.
Secretario técnico de la fundación IGP Cordero Manchego
- Incarlopsa
D^a Montse García García
Directora de calidad I+D+i de Incarlopsa

18:30 h. Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos transformados

Participantes:

- Moderadora
Representante de Campo y Alma
- Fundación Tierra de Viñedos
D^a. Diana Granados Bellido.
Gerente de Fundación Tierra de Viñedos.
- IES Andrés de Vandelvira
D^a Mónica Sanz Alonso
Directora Dpto. Industrias Alimentarias

19:30 h. Showcooking 4

D. Javier Tornero Belmonte. Cocinero y Pastelero
Profesor IES Andrés de Vandelvira

20:30 h. Taller de cata 2.

- Productos Incarlopsa.
D^a Luz M^a Zamorano Andrés
Cortadora profesional de jamón
Catedra de Innovación Abierta - Incarlopsa-UCLM
- Cata de productos panaderos
D^a Luisa Gaspar Castillo
Profesora IES Andrés de Vandelvira Dpto. Industrias Alimentarias
- Vinos Finca Monte Guzque (El Toboso)
D. Ángel Ramírez Ludeña
Secretario Gral. de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha

Colaboran

Cátedra de Gastronomía de la UCLM	Ayto. de Albacete
-----------------------------------	-------------------

CAMPO Y ALMA. Gran Selección.	Euro-Toques España
Asociación de Cocineros Castellano Manchegos.	Fundación Tierra de Viñedos
Academia de Gastronomía de Castilla Las Mancha	Fundación ASLA
Incarlopsa	Asociación Nacional AMIAB
Bodega Adolfo Cano	Finca Monte Guzque
IES Andres de Vandelvira Dpto. Ind. Alimentarias	Dehesa Los Llanos
IGP Cordero manchego	D.O.P. Nueces de Nerpio
D.O.P. Azafrán de La Mancha	Ediciones Edere
APRECU	COPRISER
Aguas de Albacete	ASUMAN



