



BIOECONOMÍA BASADA EN LA ALIMENTACIÓN Y LA SALUD: DE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS A LA NUTRIGENÓMICA

DEL 13 DE JULIO AL 17 DE JULIO

CÓDIGO: 73102

Directora: Elena Pérez-Urria Carril. Universidad Complutense

Secretario: Adolfo Ávalos García. Universidad Complutense

Coordinadora: Ana García Moreno

Colaborador: Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid 

La Bioeconomía es parte de la solución a problemas actuales derivados de la producción sostenible de alimentos, de la nutrición y la alimentación y de la salud. Es toda actividad basada en nuevos y mejores usos de los recursos biológicos, usos compatibles con la conservación de esos recursos y con la mejora social.

Desde esta perspectiva de la bioeconomía, el hecho de comer puede considerarse desde diferentes puntos de vista pero, en todo caso, es un negocio para la salud humana y para la industria que genera porque reporta importantísimos beneficios sanitarios, de salud para las personas, y económicos dados los innumerables sectores socioeconómicos/industriales, incluidos la investigación científica, la innovación y la competitividad, que basan su actividad en el hecho de comer.

Este curso se centra en la alimentación y la salud como retos de la bioeconomía aportando alternativas al actual sistema alimentario que genera carencias, encarecimiento, abusos y malos usos de los productos agroalimentarios, particularmente productos vegetales. En el terreno de lo práctico, en lo que respecta a lo que nos pasa todos los días a cualquier persona, tener que comer ante innumerables mensajes sobre productos, comer de determinada forma, o comer en determinados sitios, lo cierto es que la realidad se hace compleja y optamos por comer lo que podemos y lo que nos apetece dentro de lo que se puede pagar.

El objetivo de este curso es plantear comida cómoda y razonable por ser apetecible, recomendable, saludable, sencilla y asequible económicamente, y con ello plantear un buen negocio para todos promoviendo nuevos hábitos de consumo alimentario para un mejor estado de salud.

BIOECONOMÍA BASADA EN LA ALIMENTACIÓN Y LA SALUD: DE LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS A LA NUTRIGENÓMICA

DEL 13 DE JULIO AL 17 DE JULIO

Lunes, 13 de julio

- 10.30 h. Comunidad de Madrid**
Inauguración
- 10.45 h. Elena Pérez-Urria Carril**
Mapa de Bioeconomía: Algunos grandes retos
- 12.00 h. Cristina de Lorenzo Carretero** Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
Consumo de alimentos
- 16.30 h. Mesa redonda:** Alimentación asequible, recomendable y apetecible
Modera: **Elena Pérez-Urria Carril**. Participa: **Cristina de Lorenzo Carretero**

Martes, 14 de julio

- 10.00 h. Fernando del Cerro.** Restaurante Casa José
Casa José, la cocina como centro de múltiples actividades
- 12.00 h. Eduard Xatruch.** Restaurante Compartir, Restaurante Disfrutar, elBullifoundation
Compartir Cadaqués y disfrutar Barcelona, filosofía y conceptualización
- 16.30 h. Mesa redonda:** Ideas y proyectos en el ámbito gastronómico
Modera: **Elena Pérez-Urria Carril** Participan: **Fernando del Cerro; Eduard Xatruch**

Miércoles, 15 de julio

- 10.00 h. Aranzazu Gómez Garay.** Universidad Complutense de Madrid
Del campo a la buena mesa: hoja de ruta con paradas
- 12.00 h.** Conferencia extraordinaria abierta a todos los participantes
- 16.30 h. Mesa redonda:** Mapa de decisiones, una sesión práctica
Modera: **Elena Pérez-Urria Carril**. Participa: **Aranzazu Gómez Garay**

Jueves, 16 de Julio

- 10.00 h. M. Ángeles Carbajal Azcona.** Universidad Complutense de Madrid
Dieta Mediterránea: sabor, salud y sostenibilidad
- 12.00 h. Antonio González-Garzón.** Hospital Virgen de la Paloma
El estado salud: una visión integrada
- 16.30 h. Mesa redonda:** Comer para encontrarnos mejor
Modera: **Elena Pérez-Urria Carril.** Participan: **M. Ángeles Carbajal Azcona; Antonio González-Garzón**

Viernes, 17 de Julio

- 10.00 h. Rafael Ansón Oliart.** Presidente de la Real Academia de Gastronomía
Gastronomía: alimentación saludable, relaciones sociales, hábitos culturales y economía
- Clausura y entrega de diplomas