

Gastronomía de los sentidos (II Edición)

04-07-2023 10:00

ALBACETE



Cursos de
Verano
y Extensión Universitaria
2023

Gastronomía de los sentidos
(II Edición)

Dir.: Francisco Montero Riquelme
Albacete, 4 y 5 de julio

Universidad de Castilla-La Mancha
cursosdeverano.uclm.es | e-mail: cursos.extension@uclm.es

Colaboran:

UCLM Viceconsejería de Cultura, Deporte y Responsabilidad Social
Santander
50 años Patronato GI de Albornoz
Cortes de Castilla-La Mancha



Albacete, 4 y 5 de julio

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
Delegado provincial 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 y del convenio marco suscrito entre la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha y la UCLM** para el desarrollo de actividades relacionadas con la oferta académica de la Universidad, se plantea este segundo 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 Showcoking, 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, el Centro de Interpretación del Agua en Albacete, y empresas como "Bodega Los Aljibes", "Vinos Finca Monte Guzque", "Dehesa de los Llanos", "Cooperativa Virgen de Manjavacas", la revista "EDERE" e Incarlopsa, 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, Agua y Desarrollo Rural de la JCCM 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.

Programa

Día 4 de julio

10:00 h. Inauguración del Curso

Universidad de Castilla La Mancha
Ayuntamiento de Albacete
Delegación Provincial de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural en Albacete. JCCM
Academia de Gastronomía de Castilla La-Mancha

10:15 h. Aspectos visuales frente a Pintura, Escultura y Arquitectura

D. Juan Monteagudo Casado
Chef 1 estrella Michelin
Rte. ABABOL, Albacete

D. Diego Peris Sánchez
Dr. Arquitecto

- 11:00 h. Aspectos olfativos frente a Neurología y Psicología**
D. Rubén Sánchez Camacho
Chef 1 Sol Repsol
Rte. Epílogo, Tomelloso (CR)
- Dra. D^a. María José García Meseguer
Profesora Titular de Universidad.UCLM
- 11:45 h. Descanso**
- 12:00 h. Aspectos auditivos frente a Música, Danza y Poesía**
D. Adolfo Benicio Muñoz Martín
Chef. Escuela de Hostelería de Toledo; Medalla de Oro 2009 Gastronomía Española;
Premio nacional de Alimentos de España; Presidente Selección Española de cocina de
competición;
Hijo predilecto de Castilla-La Mancha
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- Dra. D. ^a Elisa Belmonte Useros
Soprano. Profesora 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
- 12:45 h. Aspectos gustativos frente a tecnología de alimentos**
- D. Julián Illán Ramos
Director General Dehesa de los Llanos
D^a. Francisca Cruz Gil
Maestra quesera de Dehesa de los Llanos
- Dra. D.^a M^a Soledad Pérez Coello
Catedrática de Universidad UCLM
Académica de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- 13:30 h. Showcooking 1**
Cocinero
D. José Antonio Medina Rubio
Chef 1 Estrella Michelin, 1 Sol Repsol
Rte. Coto de Quevedo.
Torre de Juan Abad. C Real
- 14:30 h. Descanso-comida**
- 16:30 h. Aspectos táctiles frente a Escultura e Ingeniería**
D^a Fátima Gismero Agudo
Pastelera y Panadera. Pastelera Revelación en el Congreso Madrid Fusión 2021,
- Dr. D. Ignacio Oliva Mompean
Profesor Titular de Universidad. UCLM
- 17:15 h. Mesa redonda: Aspectos sensoriales con capacidades diferentes**
Moderador:
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

Participantes:

D^a Encarna Almansa García.
Chef Ejecutivo Grupo Candela; Albacete.

D^a Rosario Felipe Zalve (Fundación ASLA - Albacete)

18:30 h. Talleres de cata

Contenido: queso y jamón
D. Juan Ramón Garjio y D^a Marisa Alarcón Jiménez
Maestro Quesero 2020. El Sueño del Quesero
Albacete

D. Luis Jiménez García.
Expresidente Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha

D^a Luz M^a Zamorano Andrés
Cortadora profesional de jamón
Catedra de Innovación Abierta - Incarlopsa-UCLM

19:30 h. Showcooking 2

Cocinero
D. Antonio José Gonzalez Navalón
Premio Broche Gastronómico 2022 Premio Raíz Culinaria 2022
Primer premio XII Concurso de Cocina "Ajo morado Las Pedroñeras"
Rte. + IDEAS, Higuera, AB

21:00 h. Degustación 1.

Productos Dehesa Los Llanos
Bodega Los Aljibes.

Día 5 de julio

10:00 h. Gastronomía integral frente a turismo

D. Fran Martínez García y D^a Cristina Díaz.
Chef 2 estrellas Michelin; Somelier
Restaurante Maralba, Almansa. Albacete.

D. Juan Antonio Mondéjar
Catedrático de Universidad. UCLM
Director de Cátedra UCLM de Innovación abierta con Incarlopsa

11:00 h. Mesa redonda: Servicio de sala en Restauración (Vajilla, cubertería y cristalería)

Participantes:
D. Adán Israel Aguilar
Presidente de la Asociación de Somilleres Manchegos (ASUMAN)

D. Francisco Tobarra Cano
Rte. Casa Antonio. Almansa

12:00 h. Talleres de cata: Panadería y vino

D. Miguel Angel Sahuquillo
Obrador Sahuquipan
Premio Nacional Miga de Oro 2019. Albacete

D. José Luis Murcia García
Presidente Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha

- 13:00 h. Showcooking 3**
Cocinera
D^a. Anabel García-Barroso
Miembro Equipo Nacional de Cocina
Selección Española de Cocina Profesional
- 14:30 h. Descanso-comida**
- 16:30 h. Gastronomía diferenciada (4^a y 5^a gama, vino sin alcohol)**
D. Juan Fuente Rus
Secretario Gral. Interprofesional del vino de España.
Gerente de Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D^a Montse García García
Directora de calidad I+D+i de Incarlopsa
- 17:15 h. Visita al Centro de Interpretación del Agua. Aguas de Albacete**
Guía:
D^a. María José Saiz Ruiz
Responsable de comunicación de CiAb
- 18:30 h. Gastronomía de productos derivados de especies cinegéticas**
D. Jaime Hurtado
Director gerente ASICCAZA
- D. Patrik Fassolo
Presidente de "Caza y Tradición Ibéricas"
Tomelloso (Ciudad Real)
- 19:30 h. Showcooking 4**
D. Enrique Pérez Martínez
Chef 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol
Restaurante El Doncel (Sigüenza - Guadalajara)
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- 20:30 h. Clausura del Curso**
Universidad de Castilla La Mancha
Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha
- 21:00 h. Degustación 2.**
Finca Monte Guzque

Colaboran

- Cátedra de Gastronomía de la UCLM
- Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha
- CAMPO YALMA. Gran Selección.
- Euro-Toques España
- Ayto. de Albacete
- Asociación de Cocineros Castellano Manchegos. ACCM
- Selección Española de Cocina Profesional
- Incarlopsa
- Bodega los Aljibes
- Finca Monte Guzque
- Dehesa Los Llanos
- Ediciones Edere

