

Cursos de Verano Complutense 2014

<http://www.ucm.es/cursosdeverano>

Coordinadora: Ana García Moreno



The Coca-Cola Company
Hidratando al Mundo desde 1886



COMER: COCINA, NUTRICION Y SALUD

14 AL 18 DE JULIO

Ciencia, **A**рте, Innovación y **E**conomía

Ingredientes y **R**ecetas para **C**omer

Directora: Elena Pérez-Urria, Universidad Complutense

Secretario: Adolfo Avalos García Universidad Complutense

Alrededor de la comida se establecen campos científicos y profesionales como la producción y el mercado de alimentos y bebidas, su composición, manejo y procesamiento, la gastronomía, la nutrición humana y la salud.

Comer es cuestión de **C**iencia, **A**рте y **E**conomía, cuestión de **C**ocina, **N**utrición y **S**alud.



Sesiones de **CATA** y **DEGUSTACIÓN**



Rafael Urrialde, Director de Salud y Nutrición Coca-Cola Iberian Division

Patrocinador del curso

Actividad Física, Nutrición y Salud

M. Dolores Saco, Universidad Complutense

Sabores y Colores ¿Qué comemos?



José M. Ordovás, Universidad de Tufts (Boston, EEUU),

IMDEA, CNIC

Genética y Nutrición, Nutrigenómica



Fernando del Cerro, Cocinero, Restaurante Casa José

Cocina con Fernando del Cerro

Cristina de Lorenzo, Directora de Transferencia del IMIDRA

Comer ¿Qué significa?



Eduard Xatruch, Jefe de Cocina de elBulli, Bullipedia,

Restaurante Compartir

Bullipedia/Lab-Decodificación del Genoma Culinario

Aranzazu G. Garay, Universidad Complutense

Mesa redonda: **Ingredientes para nuevas ideas, posibilidades y retos**



M. Ángeles Carbajal, Universidad Complutense

Dieta mediterránea y salud. Importancia de los alimentos vegetales y sus componentes bioactivos

Antonio Glez-Garzón, Médico, H. Virgen de la Paloma

Salud y Enfermedad



Rafael Ansón, Presidente Real Academia de Gastronomía

Influencia de la gastronomía y del arte de la cocina en la alimentación saludable, en las relaciones sociales, en los hábitos culturales y en el plano económico financiero

Clausura y Entrega de Diplomas