



Percepción Sensorial y Arte Culinario

13.Jul - 15.Jul 2016

Cod. 171-16

Mod.:

Face-to-face

Edition

2016

Activity type

Summer course

Date

13.Jul - 15.Jul 2016

Location

Miramar Palace

Languages

Spanish

Academic Validity

30 hours

Organising Committee



Fundación
BBVA



Description

Objectives

Este curso, dirigido a una amplia audiencia que incluye universitarios, especialistas o interesados en gastronomía y público en general, pretende explicar el conocimiento científico actual sobre cómo el cerebro humano procesa y percibe los diferentes y variados estímulos sensoriales que participan en la experiencia gastronómica. Las explicaciones teóricas, impartidas por especialistas en neurociencia y psicobiología de la Universidad Autónoma de Barcelona, se complementan con explicaciones específicas sobre procedimientos de arte culinario a cargo del equipo profesional de Mugaritz.

Program

13-07-2016

17:00 - 17:30 “Presentación del Curso”
Ignacio Morgado Bernal Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrático de Psicobiología
Andoni Luis Aduriz Mugaritz - Chef de Restauración

17:30 - 19:00 “La naturaleza de la mente consciente”
Ignacio Morgado Bernal Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrático de Psicobiología

14-07-2016

10:00 - 11:30 “Los sentidos del cuerpo: cutáneos, propioceptivos e interoceptivo”
Margarita Martí Nicolovius Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrática de Psicobiología

12:00 - 14:00 “Taller sobre el sentido del tacto”
Andoni Luis Aduriz Mugaritz - Chef de Restauración

16:00 - 17:30 “Los sentidos químicos: gusto y olfato”
Ignacio Morgado Bernal Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrático de Psicobiología

17:30 - 19:00 “Taller sobre gusto y olfato”
Andoni Luis Aduriz Mugaritz - Chef de Restauración

15-07-2016

10:00 - 11:30 “Los telesentidos: visión y audición”
Margarita Martí Nicolovius Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrática de Psicobiología

12:00 - 14:00 “Taller sobre vista y oído”
Andoni Luis Aduriz Mugaritz - Chef de Restauración

16:00 - 17:30 “Cómo el cerebro humano representa y percibe el mundo”
Ignacio Morgado Bernal Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrático de Psicobiología

17:30 - 19:00 Round table: “El sabor, percepción sublime”

Andoni Luis Aduriz Mugaritz - Chef de Restauración

Elena Arzak

Gabriela Ranelli Experta en comida española. Fundadora y directora de la empresa Tenedors

Juan Carlos Arbolea Experto en gastronomía molecular. Profesor del Basque Culinary

Ignacio Morgado Bernal Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrático de Psicobiología

19:00 - 19:15

“Clausura”

Nekane Balluerka Lasa Vicerrectora de Relaciones Internacionales de la UPV/EHU

Andoni Luis Aduriz Mugaritz - Chef de Restauración

Ignacio Morgado Bernal Universidad Autónoma de Barcelona - Catedrático de Psicobiología

Directed by



Ignacio Morgado Bernal

Universidad Autónoma de Barcelona, Catedrático de Psicobiología

Ignacio Morgado es catedrático de Psicobiología y Director del Instituto de Neurociencias en la Universidad Autónoma de Barcelona. Ha realizado investigación en universidades de Alemania, Reino Unido y EEUU. Imparte clases de Psicología Fisiológica e investiga sobre Potenciación de la memoria en ratas. Premio Extraordinario de Licenciatura (1976), Premio de la Sociedad Española de Psicología (1982), Premio Divulga (1985) del Museo de la Ciencia de Barcelona y Premio Atlas (2014) de divulgación en Neurociencias. Fue decano fundador de la Facultad de Psicología y director del Departamento de Psicobiología y de Metodología de las Ciencias de la Salud. Es miembro de la Sociedad Española de Neurociencia (SENC) y lo ha sido del comité ejecutivo de la European Brain and Behaviour Society (EBBS). Autor de un centenar de publicaciones en revistas nacionales e internacionales, entre ellas *Cómo percibimos el mundo: una exploración de la mente y los sentidos* (Ariel, 2012).



Andoni Luis Aduriz

Mugaritz

Andoni Luis Aduriz, es uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo. En Donostia empezó a expresar su amor por la Nueva Cocina Vasca, apostando por la evolución y la interdisciplinariedad. Tras su paso por El Bulli de Ferrán Adriá, en 1998 inició el proyecto Mugaritz, un sinónimo de I+D que desde 2006 cuenta con dos Estrellas Michelin. Cierra cuatro meses al año, dedicados a la creatividad en la restauración. Desde 2006 se mantiene entre los diez primeros restaurantes del mundo (revista Restaurant). Aduriz pertenece al Patronato del Basque Culinary Center, al Instituto IBERMÁTICA de Innovación y a la Dirección de Innobasque. Premio Nacional de Gastronomía (2002), Premio Chef's Choice Award de St. Pellegrino (2006 y 2012) y Premio Eckart Witzigmann (2012). Ha impartido ponencias en universidades europeas y de EEUU y es autor o coautor de *La joven cocina vasca* (1996), *Mugaritz-A Natural Science of Cooking* (2012), *Cocinar, comer, convivir* (2012) y *Las recetas de mi casa* (2013).

Teachers



Juan Carlos Arboleya

Juan Carlos Arboleya es gijonés, licenciado en Química por la Universidad de Oviedo y experto en gastronomía molecular. Profesor del Basque Culinary Center y editor jefe de la “International Journal of Gastronomy and Food Science”



Elena Arzak



Nekane Balluerka Lasa

Graduate (1989) and doctor (1993) in Psychology from the UPV/EHU, both times with Extraordinary Prize, where she has been a professor since 1989. Vice-Dean of the Faculty of Psychology (2004-2006), Vice-Rector for Teaching Quality and Innovation (2006-2009) and Postgraduate Studies and International Relations (2012-2016), member of the University Commission for Teaching Evaluation (2007-2012), and member (2009-2012) and president (2012-2013) of the Ethics Committee for Research and Teaching Practice with human beings of the UPV/EHU. Rector of the UPV/EHU (2017-2021). He directs the Qualiker research group (group A of the Basque university system). Visiting researcher at three foreign universities. He has participated in 51 research projects (in 14 as IP). Co-author of 124 scientific articles, 28 books and 10 book chapters and nearly 60 invited conferences and 200 contributions at national and international conferences. His lines of research focus on the methodology for the preparation and intercultural adaptation of psychological evaluation instruments, on multilevel analysis models and on the design, implementation and evaluation of programs to promote socio-emotional competencies.



Margarita Martí Nicolovius

Universitat Autònoma de Barcelona, Catedrática de Universidad

Margarita Martí Nicolovius es catedrática de Psicobiología y vicedecana de la Facultad de Psicología en la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB). Premio extraordinario de licenciatura (1983) y Premio Divulga del Museo de la Ciencia de Barcelona (1985). Ha realizado trabajos de investigación en universidades de Alemania y de California (EEUU). Imparte clases de Psicología Fisiológica y coordina un grupo de investigación sobre “Facilitación de la memoria con potenciadores cognitivos y dieta con restricción calórica en animales jóvenes y envejecidos”. Miembro del Instituto de Neurociencias y profesora del Máster de Neurociencias y del Máster de Psicobiología y Neurociencia Cognitiva de la UAB. Ha sido directora del Departamento de Psicobiología y de Metodología de las Ciencias de la Salud de la UAB (2002-2005). Es miembro ordinario de la Sociedad Española de Neurociencia (SENC) y tiene varias decenas de publicaciones en revistas científicas nacionales e internacionales.



Gabriela Ranelli

Gabriella Ranelli de Aguirre, founder of Tenedor Tours is a Spanish food expert who contributes to Spanish and international media. She was named one of the top 10 food guides in the world by the Wall Street Journal. Considered the leading foreign observer of the Basque Culinary scene she appears frequently in The New York Times, The Wall Street Journal, Gourmet Magazine. and other publications. She has filmed food and travel programs for the BBC, PBS and Aljezeera as well as Spanish and Basque television.

Registration fees

REGISTRATION	UNTIL 31-05-2016	UNTIL 13-07-2016
GENERAL	81,00 EUR	95,00 EUR
REDUCED FEE	48,00 EUR	62,00 EUR
REGISTRATION EXEMPTIONS	20,00 EUR	20,00 EUR
SPECIAL FEES	-	48,00 EUR

Place

Miramar Palace

Gipuzkoa