



Percepción Sensorial y Arte Culinario



Uzt. 13 - Uzt. 15 2016

Kod. 171-16

Mod.:

Aurrez aurrekoa

Edizioa

2016

Jarduera mota

Uda Ikastaroa

Data

Uzt. 13 - Uzt. 15 2016

Kokalekua

Miramar Jauregia

Hizkuntzak

Gaztelera

Balio akademikoa

30 ordu

Antolakuntza Batzordea



Azalpena

Helburuak

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.

Programa

2016-07-13

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

2016-07-14

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

2016-07-15

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 Mahai ingurua: "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

Zuzendaritza



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)

Irakasleak



Juan Carlos Arbolea

Juan Carlos Arbolea 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

Psikologian lizentziaduna (1989) eta doktorea (1993) UPV/EHU, bieran Sari Berezia jaso zuen, eta bertan irakasle izan zen 1989az geroztik. Psikologia Fakultateko dekanordea (2004-2006), Irakaskuntza Kalitate eta Berrikuntzako errektoreordea (2006-2009) eta Graduondoko eta Nazioarteko Harremanetako Ikasketetako (2012-2016), Irakaskuntza Ebaluazioko Unibertsitate Batzordeko kidea (2007-2012), eta Ikerketa Batzordeko kidea (2012-2013). EHUko errektorea (2017-2021). Qualiker ikerketa-taldea zuzentzen du (euskal unibertsitate-sistemako A taldea). Ikertzaile bisitaria atzerriko hiru unibertsitatetan. 51 ikerketa-proiektutan partehartu du (14 IP gisa). 124 artikuluz zientifiko, 28 liburu eta 10 liburu-kapituluz idatzi ditu, eta 60 hitzaldi gonbidatu eta 200 ekarpen egin ditu estatuko eta nazioarteko kongresuetan. Bere ikerketa-ildoak honako hauetan oinarritzen dira: ebaluazio psikologikorako tresnak kulturen artean prestatzeko eta egokitzeko metodologian, maila anitzeko analisi-ereduetan eta gaitasun sozioemotionalak sustatzeko programen diseinuan, inplementazioan eta ebaluazioan.



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.

Matrikula prezioak

MATRIKULA	2016-05-31 ARTE	2016-07-13 ARTE
OROKORRA	81,00 EUR	95,00 EUR
MATRIKULA MURRIZTUA	48,00 EUR	62,00 EUR
MATRIKULA EXENTZIOA	20,00 EUR	20,00 EUR
MATRIKULA BEREZIA	-	48,00 EUR

Kokalekua

Miramar Jauregia

Mirakontxa pasealekua 48, 20007 Donostia

Gipuzkoa