

ORGANIZADORES

D. César Fernández de las Peñas
Dpto. Fisioterapia, T.O., Reh. y Med. Física.
D. Carlos Goicoechea García
Dpto. Ciencias Básicas de la Salud

D. Pepe Rodríguez
Presentador MasterChef®. Restaurante El Bohío



Dña. Blanca Mayandía Briones
Presentadora “Cocina con Blanca” en Canal Cocina



CURSO DE VERANO INTERACTIVO ONLINE -

GASTRONOMIA SOSTENIBLE: CIENCIA, TELEVISIÓN, SOCIEDAD Y SALUD

1 de Julio 2021



UNIVERSIDAD REY JUAN CARLOS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
Departamento de Ciencias Básicas de la
Salud, Área de Nutrición y Bromatología
Departamento de Fisioterapia, Terapia
Ocupacional, Rehabilitación y Medicina
Física

Ponentes

D. Pepe Rodríguez
Presentador MasterChef®. Restaurante El Bohío
Dña. Blanca Mayandía Briones
Presentadora “Cocina con Blanca” en Canal Cocina
D. Miguel Ángel Martínez Pascual
Aspirante programa televisivo MasterChef®.
D. Fernando del Cerro
Cocinero. Estrella Michelin. Restaurante Casa José
D. Paco Patón
Camarero. Sumiller. Director de Alimentación y bebidas
Hotel Villa Real & Hotel Urban. Fonda de la Confianza
D. José Carlos de la Fuente
Camarero. Jefe Sala Restaurante El Bohío
Dr. Jorge Cuellar Pérez
Centro Nacional de Biotecnología del CSIC
Aspirante programa televisivo MasterChef®.
Dra. Visitación López-Miranda González.
Departamento de Ciencias Básicas de la Salud.

COLABORADORES



GASTRONOMIA SOSTENIBLE: CIENCIA, TELEVISIÓN, SOCIEDAD Y SALUD

CURSO DE VERANO URJC INTERACTIVO - ONLINE

Jueves 1 de julio de 2021

INSCRIPCIÓN

¿Te interesa la Gastronomía? ¿Te gusta MasterChef®? ¿Quieres preguntarle algo a Pepe Rodríguez?
¿Has pensado en ser concursante de un reality de cocina? ¿Quieres preguntarle algo a Chefs con una estrella Michelin?
¿Sabes el papel del Camarero y Jefe de Sala en Restaurante? ¿Quieres ver un Show Cooking (cocina en directo)?
¿Conoces lo que la nutrición puede hacer en tu salud?

ESTE ES TU CURSO DE VERANO.

Estas Jornadas se dirigen a cualquier persona, estudiante o profesional, que desee conocer el papel de la gastronomía en la salud
CUOTA INSCRIPCIÓN: GRATUITO - DEBIDO A LAS MEDIDAS SANITARIAS LAS JORNADAS SERÁN EN STREAMING - ON-LINE

Para hacer efectiva la inscripción deberá hacerlo a través de la web de la URJC en el siguiente enlace:
https://eventos.urjc.es/66027/detail/cv-008-gastronomia-sostenible_-ciencia-television-sociedad-y-salud.html.
EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN ACABA EL DÍA MARTES 30 JUNIO 2021 A LAS 14 HORAS.
ESTAS JORNADAS ESTÁN RECONOCIDAS CON 0,3 CRÉDITOS ECTS DE LIBRE CONFIGURACIÓN

PROGRAMA

9:00-9:30 Apertura de puertas.

9:30 Acto Inaugural.
Excmo. Ilmo. D. Javier Ramos - Rector URJC
Excmo. M^a José Martínez - Alcaldesa Aranjuez
D. César Fernández de las Peñas URJC.
D. Carlos Goicoechea García URJC.

REALITY Y COCINA - MASTERCHEF®

9:45 “Efecto Masterchef® en la Sociedad”

con Pepe Rodríguez, Presentador Masterchef®



10:15 “El Concursante del Reality de Cocina”

con Miguel Ángel Martínez, concursante Masterchef® y Blanca Mayandía, concursante y ganadora del reality Abran Fuego de Telemadrid.



10:45 Mesa Redonda Interactiva con entrevistados

11:15 Pausa/Café

COCINEROS, CAMAREROS Y SOCIEDAD

11.30 “Papel del Cocinero en la Sociedad”

con Pepe Rodríguez, Chef, Estrella Michelin, El Bohío y Fernando del Cerro, Chef, Estrella Michelin, Casa José



11.50 “Papel del Camarero-Sala en la Sociedad”

con D. Paco Patón, Camarero, Sumiller. Hotel Villa Real & Hotel Urban. Fonda de la Confianza
D. José Carlos de la Fuente, Camarero, Jefe de Sala Restaurante Bohío



12:10 Mesa Redonda Interactiva con entrevistados

GASTRONOMÍA, CIENCIA Y SALUD: “SHOW COOKING” EN DIRECTO

12.30 “Biología Molecular y Cocina Sostenible”

Dr. Jorge Cuellar Pérez, CSIC, concursante Masterchef®
D. Miguel Ángel Martínez, concursante Masterchef®



13.45 “Nutrición y Salud”

Dra. Visitación López-Miranda González. URJC

14:15 Clausura