



Sesión foco: Neurogastronomía

La neurogastronomía estudia cómo se construyen las percepciones del sabor en nuestro cerebro, qué es lo que hace con esa información, y los efectos fisiológicos y psicológicos que producen estas interacciones. Acompáñenos en la sesión foco de Neurogastronomía de la Conferencia ONE de Alltech para conocer cómo los científicos, los médicos, los cocineros, los tecnólogos de alimentos y los expertos en producción agrícola; están trabajando juntos para obtener más datos sobre cómo percibimos cada plato. Con ello, no solo podremos maximizar la experiencia gastronómica; sino también –por ejemplo– mejorar la calidad de vida de los pacientes en entornos clínicos.



La neurogastronomía: Un camino hacia la salud global y un Planeta de Abundancia™

Dr. Dan Han

Director de la División de Neuropsicología de la University of Kentucky College of Medicine

Con más de 40 millones de estadounidenses afectados actualmente por la inseguridad alimentaria, y con 9 mil millones de personas a nivel global a las que se les deberá alimentar en el año 2050; necesitamos en este momento acciones concretas ante estos desafíos de la alimentación. La neurogastronomía es una ciencia interdisciplinaria que estudia la percepción de los sabores por parte del cerebro humano. Al conocer mejor este mecanismo, esperamos desarrollar soluciones innovadoras para abordar algunos de los principales problemas del mundo, por ejemplo: cómo mejorar la salud a través de la alimentación o construir de manera sostenible un Planeta de Abundancia™ para todos.



Presencial y virtual



Una alimentación extraordinaria: Mejorar la salud y el sabor de los alimentos a través de la neurogastronomía

Dra. Rachel Herz

Neurocientífica; titular y presidenta de RSH Enterprises LLC; y profesora de la Universidad de Brown y del Boston College

Gracias a la ciencia revolucionaria de la neurogastronomía, los alimentos que consumimos (e incluso nuestras conductas alimentarias) pueden volverse más saludables; al alterar sutilmente las características de los sabores y de nuestro entorno. Lo invitamos a esta exquisita charla en la que explicaremos cómo y por qué funciona la neurogastronomía.



Presencial



Los alimentos, la agricultura y usted: Lo que la neurogastronomía puede enseñarnos sobre el mundo

Bob Perry

Chef residente de la Universidad de Kentucky

La forma en que nuestro cerebro percibe los sabores no solo depende de nuestras papilas gustativas. La neurogastronomía es un nuevo enfoque científico con varias aplicaciones: desde el vientre hasta el mundo exterior. No se pierda esta fascinante ponencia que enlazará las investigaciones pasadas, presentes y futuras; mostrando campos de la neurogastronomía tan diferentes como la ecología, la psicología, la fisiología, la agricultura, la antropología, la arqueología, entre otros.



Presencial



La neurociencia del sabor y la manipulación del gusto

Dr. Tim McClintock, *Profesor de Fisiología Louis Boyarsky de la Universidad de Kentucky*

El sabor es una percepción que se procesa en nuestro cerebro a partir de la información sensorial que es proporcionada por los sentidos del olfato, el gusto y el tacto. Los nuevos avances en la comprensión de la fisiología de los receptores utilizados por estos tres sistemas sensoriales; indican que estos pueden activarse (o desactivarse) para mejorar la percepción del sabor. Acompáñenos en esta deliciosa conferencia, en la que abordaremos la ciencia detrás de los sabores que todos disfrutamos.



Presencial y virtual

Continúa en la página siguiente >

*Programa sujeto a cambios.



Sesión foco: Neurogastronomía



Presencial
y virtual

Somos lo que comemos: La gastronomía como destino compartido

Nadie realmente come solo. En esta conferencia explicaremos cómo nosotros (como personas) estamos estrechamente ligados a –y somos parte de– grupos con una determinada cultura, economía, colectividad, biología humana y ecología no humana. Teniendo en cuenta que nuestros sistemas alimentarios representan siempre un trabajo en conjunto, presentaremos formas para construir gastronomías que sean equitativas, provechosas y pujantes; que favorezcan la salud de todos y del planeta que nos sostiene.

Construyamos
juntos
un futuro más
brillante.

**Programa sujeto a cambios.*

