Ciencia, cocina y futuro

I EDICIÓN
2025

MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

FUNDACIÓN
MARIO SANDOVAL

ÍNDICE

¿Quiénes somos?

Ciencia, Cocina y Futuro: El concepto

Detalles del evento

Agenda del evento

Los encuentros: Ponentes

Comunicación

Invitados

¿Cómo formar parte?

Patrocinios

Ciencia,
cocina
y futuro

QUIÉNES SOMOS

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), adscrito al Ministerio de Ciencia Innovación y universidades, es el mayor organismo público de investigación de España y cuarto de Europa.

El CSIC tiene como objetivo el fomento, la coordinación, el desarrollo y la difusión de la investigación científica y tecnológica de carácter multidisciplinar, con el fin de contribuir al avance del conocimiento y al desarrollo económico, social y cultural, así como a la formación de personal y al asesoramiento a entidades públicas y privadas en estas materias.

Con más de 16.000 personas, realiza investigaciones avanzadas en todas las áreas del conocimiento gracias a sus 121 institutos de investigación y sus tres centros nacionales. Tiene presencia en toda la geografía española, Roma, Bruselas y la Base Antártica.

FUNDACIÓN
MARIO SANDOVAL

El proyecto más personal del Chef biestrellado Mario Sandoval, una Fundación que combina la investigación gastronómica con la divulgación en la relación con los alimentos, bajo cualquier modalidad. El propósito de la difusión del conocimiento de la influencia de los alimentos sobre el cuerpo humano y participar en sociedades de objeto idéntico o análogo al que tiene la Fundación. La transmisión de todos los conocimientos de la cocina con el desarrollo de procesos, la sostenibilidad en todas sus áreas como un elemento más de la gastronomía. Todo esto para hacer un mundo más habitable y responsable y respetuoso con el medioambiente.

La gastronomía entendida como agente útil en nuestra sociedad y futuro.

Ciencia, cocina y futuro

Ciencia, Cocina y Futuro es la I edición de una iniciativa nacida entre el **CSIC** y la **Fundación Mario Sandoval**, que tiene como principal objetivo instaurar una conciencia moderna con vista al futuro donde aplicar los mejores métodos, medidas y herramientas para aplicarlo en gastronomía entrelazada a la ciencia. También quiere hacer reflexionar y establecer conclusiones sobre 2 pilares fundamentales: Cómo la investigación y el conocimiento pueden trabajar conjuntamente para desarrollar la riqueza de la gastronomía actual y también cómo la creatividad aplicada en la cocina abre interesantes líneas de trabajo en el mundo de la investigación.

Durante todo este congreso seremos testigos de conversaciones únicas entre figuras representativas del panorama español en gastronomía y ciencia donde se crearán sinergias sin precedentes, se establecerá un punto de inflexión y de inspiración para las figuras de ambos sectores y para nuestro futuro como sociedad. Una oportunidad única para ser partícipes de la implantación de los cimientos de la gastronomía del futuro.

FECHA Y LUGAR

Ciencia, cocina y futuro

¿Cuándo?

3 y 4 de noviembre de 2025

¿Dónde?

Salón de Actos del CSIC

C/ Serrano, 117 Madrid

AGENDA DEL EVENTO

Ciencia, cocina y futuro

3 de Noviembre	
09:30	ACREDITACIÓN.
10.00	ACTO DE INAUGURACIÓN.
10:30	PRESENTACIÓN DEL CONGRESO. “EXPERIENCIA EN VIVO” MARIO SANDOVAL Y MARTA DE MIGUEL.
11:15	CAFÉ.
11:45	I BLOQUE. VIDA. Introducción Daniel Ramón. 15’ Introducción Paco Morales. 15’ Diálogo Daniel Ramón-Paco Morales. 30’
12:45	II BLOQUE. MATERIA. Introducción María José Alonso. 15’ Introducción Albert Adriá. 15’ Diálogo María José Alonso-Albert Adriá. 30’

AGENDA DEL EVENTO

Ciencia, cocina y futuro

3 de Noviembre	
13:45	ALMUERZO.
15:15	III BLOQUE. SOCIEDAD. Introducción Juan Luis Arsuaga. 15’ Introducción Eneko Atxa. 15’ Diálogo Juan Luis Arsuaga- Eneko Atxa. 30’
16:15	CONFERENCIA BAILADA a cargo de María Cabrera, investigadora posdoctoral del Instituto de Historia (IH-CSIC) y bailarina de danza española. “Cuerpos danzantes a través del legado fílmico: una conferencia bailada”.
16:45	FIN DE LA PRIMERA JORNADA. DESPLAZAMIENTO A HOTELES.
19:00	SALIDA DE AUTOBUSES.
20:00	CENA EN LA FINCA EL JARAL DE LA MIRA.

AGENDA DEL EVENTO

Ciencia, cocina y futuro

4 de Noviembre	
10:00	INICIO II JORNADA.
10:05	IV BLOQUE. VIDA. Introducción María Llorens. 15’ Introducción Ángel León. 15’ Diálogo María Llorens-Ángel León. 30’
11:30	CAFÉ
12:00	V BLOQUE. SOCIEDAD. Introducción María Vallet. 15’ Introducción Begoña Rodrigo 15’ Diálogo María Vallet- Begoña Rodrigo 30’
13:00	VI BLOQUE. MATERIA. Introducción Leonor Peña. 15’ Introducción Joan Roca. 15’ Diálogo Leonor Peña-Joan Roca. 30’
14:00	CLAUSURA Y FIN DE LA I EDICIÓN DE COCINA, CIENCIA Y FUTURO.
14:30	ALMUERZO EN MUSEO NACIONAL DE CIENCIAS NATURALES (MNCN - CSIC) Y VISITA.

LOS CHEFS PARTICIPANTES

Ciencia,
cocina
y futuro

Paco Morales, Noor. 3 Estrellas Michelin.

Albert Adrià, Enigma. 1 Estrella Michelin.

Eneko Atxa, Azurmendi. 3 Estrellas Michelin.

Ángel León, Aponiente. 3 Estrellas Michelin.

Begoña Rodrigo, La Salita. 1 Estrella Michelin.

Joan Roca, El Celler de Can Roca. 3 Estrellas Michelin

LOS INVESTIGADORES PARTICIPANTES

Daniel Ramón. CEU. Biología y Genómica Microbiana.

María José Alonso. USC. Biofarmacia.

Juan Luis Arsuaga. UCM-ISCIII. Paleoantropología.

María Llorens. CBMSO-CSIC. Neurobiología.

María Vallet. UCM. Materiales y Biomedicina.

Leonor Peña. IH-CSIC. Arqueología y Arqueobotánica.

María Cabrera. IH-CSIC. Historia del Arte. Artes visuales y danza.

Ciencia, cocina y futuro

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

FUNDACIÓN MARIO SANDOVAL