Debemos entender el arte y la gastronomía como dos placeres. Placeres, cuyas experiencias se producen en la alteración de sentido, ya que ambas disciplinas crean un cambio brusco, un sinsentido, sobre nuestra percepción e interacción con la realidad.

Con el título del Encuentro: *De la mano a la boca. Arte y gastronomía en un escenario expandido*, y haciendo referencia a una escultura de Bruce Nauman, proponemos analizar el estado de dos categorías que han diversificado sus «herramientas» hasta llegar a una concepción holista de las sensaciones. La recreación en el disfrute de los cinco sentidos, es a la vez la razón pormenorizada de los estímulos, de tal manera que para conseguir la mayor experimentación de las emociones, tenemos que conocer e indagar en cada una de las partes que configuran esas sensaciones globales de placer.

Los objetivos de este curso de verano de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP), organizado por iniciativa de la Bodega del Riojano de Santander, con motivo del 75 aniversario de su fundación, propone que cocineros, artistas y docentes, contribuyan a desvelar las claves comunes que hacen que dichas actividades trasciendan, más allá de su mera condición. Es por ello, que este curso está dirigido a un alumnado heterogéneo y con ánimo de explorar los límites, ya que ahonda en la contribución de la experiencia sensible que aportan tanto el arte como la gastronomía. Dos formas de intercambio que viven del ejercicio proposicional de abrir nuevas emociones.

www.uimp.es

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

INFORMACIÓN GENERAL

→ Hasta el 12 de junio de 2015

Santander
Campus de Las Llamas
Avda. de los Castros, 42
39005 Santander
Tel. 942 29 87 00 / 942 29 87 10
Fax 942 29 87 27
informacion@sa.uimp.es

Madrid
C/ Isaac Peral, 23
28040 Madrid
Tel. 91 592 06 31 / 91 592 06 33
Fax 91 592 06 40 / 91 543 08 97
alumnos@uimp.es

Horario
de 9:00 a 14:00 h
de 16:00 a 18:00 h (excepto viernes)

→ A partir del 15 de junio de 2015

Santander
Palacio de la Magdalena
39005 Santander
Tel. 942 29 88 00 / 942 29 88 10
Fax 942 29 88 20

Horario
de 9:00 a 14:00 h
de 15:30 a 18:00 h (excepto viernes)

PLAZOS

→ Plazo de solicitud de becas

Hasta el día 18 de mayo, para los cursos que comiencen antes del 17 de julio de 2015

Hasta el día 15 de junio, para los cursos que comiencen a partir del día 20 de julio de 2015

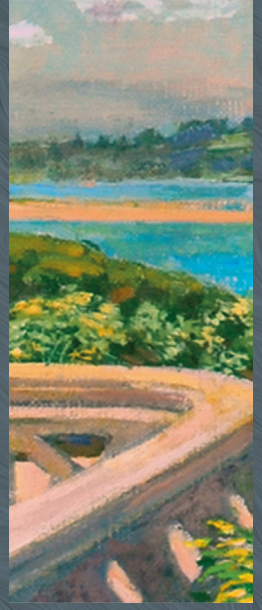
→ Apertura de matrícula

Desde el 8 de abril de 2015
(Plazas limitadas)

@cursosUIMP
fb.com/uimp20

Transporte oficial
IBERIA

→ Código 62LG | Tarifa: A | ECTS: 0,5



UIMP

Universidad Internacional Menéndez Pelayo

Santander 2015

Encuentro

De la mano a la boca. Arte y gastronomía en un escenario expandido

Juan Carlos Román

Santander
Del 20 al 23 de julio de 2015

www.uimp.es

Colaboración
BODEGA DEL RIOJANO

Patrocinio
GOBIERNO de CANTABRIA

De la mano a la boca. Arte y gastronomía en un escenario expandido

Dirección
Juan Carlos Román
Artista
Profesor de la Universidad de Vigo

Secretaría
Fernando Zamanillo Peral
Historiador y crítico de arte

Del 20 al 23 de julio de 2015

Lunes 20

10:00 h | Inauguración

10:30 h | Oro parece, plata(no)es. Los gestos del arte en el territorio del plato
Juan Carlos Román

12:30 h | Reflexiones sobre la cocina y el conocimiento
Mikel Zeberio
Periodista gastronómico
Profesor de la Basque Culinary Center, Donostia-San Sebastián

16:00 h | Mesa redonda
Paradojas y artimañas de los sentidos
Francisco Javier San Martín
Historiador
Profesor de la Universidad del País Vasco, UPV/EHU
Ana Escobar
Directora de Acción y Comunicación
Mikel Zeberio

Moderación
Juan Carlos Román

Martes 21

09:30 h | Gloria entre los dientes, angustias entre las piernas
Francisco Javier San Martín

11:30 h | Análisis de Formas Gastrónicas. Una aproximación a la inteligencia en el Arte y la Gastronomía. Una conferencia para personas SIC (sensibles, inteligentes y cultas)
Arturo Pardos
Arquitecto, pintor, ensayista, Duque de Gastronia

16:00 h | Mesa redonda
Los límites de lo comestible
Arturo Pardos
Paco Quirós
Chef del restaurante Cañadío, Santander-Madrid y La Maruca, Madrid
Pedro Larumbe
Chef del restaurante El 38 Larumbe
Chef ejecutivo del Grupo Larumbe

Moderación
Juan Luis Moraza
Artista
Profesor de la Universidad de Vigo

Miércoles 22

09:30 h | Veneno
Juan Luis Moraza

11:30 h | Horizontes en el paladar
Andoni Luis Adúriz
Chef del restaurante Mugaritz. Rentería, Gipuzkoa

16:00 h | Mesa redonda
Gastro-estrellas, la nueva autoría
Andoni Luis Adúriz
Jesús Sánchez
Chef del restaurante El Cenador de Amós de Villaverde de Pontones, Cantabria
Jean Louis Neichel
Antiguo Chef de los restaurantes: El Bulli, Cala Montjoi, Girona y Neichel, Barcelona

Moderación
José Carlos Capel
Crítico gastronómico. Presidente del Congreso Internacional Madrid-Fusión

Jueves 23

09:30 h | Chefs españoles por el mundo
José Carlos Capel

11:30 h | Jean Louis Neichel, de la nouvelle cuisine a la cocina catalana
Jean Louis Neichel

13:00 h | Clausura
Juan Carlos Román