

I JORNADA - GASTRONOMIA I NUTRICIÓ: Diàleg entre Cuiners i Dietistes-Nutricionistes.

Programa:

- 09:00 - Lliurament de la documentació i acreditació.
- 09:30 - Benvinguda oficial.
- 10:00 - Ponència Inaugural "Cuinar ens va fer humans".
- 10:45- Com promoure la gastronomia saludable?
- 11:15 - Pausa Saludable.
- 11:30 - És possible una gastronomia saludable?
- 12:15 - La gastronomia saludable com a base de l'alimentació en les col·lectivitats: col·legis, hospitals i geriàtrics.
- 14:00 - Pícnic saludable.
- 15:30 - De l'hort al plat: un camí cap a la sostenibilitat.
- 16:15 - Claus per a aconseguir l'alimentació 5S: Saludable, Sostenible, Satisfactòria, Social i Segura.
- 16:45 - Cloenda.

Coordinació: Ana Zaragoza Martí, coordinadora acadèmica de GASTERRA.

Jornada amb **reconeixement acadèmic** per part de la Universitat d'Alacant(0,8 crèdits).

+ **Informació:** Gasterra - UA - Dénia. Av. Joan Fuster nº44. Tel.965783285/ @: gasterra@ua.es

31 de mayo del 2019 9:00h - 17:30h
CDT Dénia - Carrer Falutx, s/n, Les Marines - Dénia.

Inscripció:



Organitza:

 **Universitat d'Alacant**
Universidad de Alicante

 **GENERALITAT**
VALENCIANA

 **COMUNITAT**
VALENCIANA

 **L'EXQUISIT**
mediterrani

 **AJUNTAMENT DE DÉNIA**

 **UNESCO**
United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

 **DÉNIA**
CITY OF GASTRONOMY
Designated
UNESCO Creative City
in 2015

Col·labora:

UA

UNIVERSITAT D'ALACANT
Facultat de Ciències de la Salut
Facultad de Ciencias de la Salud

UA

UNIVERSITAT D'ALACANT
Facultat de Ciències de la Salut
Facultad de Ciencias de la Salud



CODiNuCoVa

Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas
de la Comunitat Valenciana

Per a despertar l'apetit, alguns ponents confirmats.

- **Almudena Villegas Becerril.** Universitat de Còrdova. Premi Nacional de Recerca en Gastronomia.
- **María José San Román.** Cuinera i propietaria de "Monastrell" a Alacant, amb una estrella Michelin i dos sols Repsol.
- **Ana Zaragoza Martí.** Dietista-Nutricionista, Coordinadora acadèmica del Centre de Gastronomia del Mediterrani i Professora-Doctora del Departament d'Infermeria de la Universitat d'Alacant.
- **Pep Romaní.** Cuiner i propietari del "Pont Sec" a Dénia, restaurant seleccionat per la Guia Repsol 2019.
- **Eva Trescastro.** Doctora en Salut Pública, Dietista – Nutricionista i professora - coordinadora del màster d'alimentació i nutrició de la Universitat d'Alacant.
- **Elena Moreno Guillamont.** Dietista- Nutricionista. Responsable del Programa d'Atenció Nutricional del Servei de Centres de Persones Majors Depenent de la Conselleria d'Igualtat i Polítiques Inclusives de la Generalitat Valenciana.
- **M^a Pilar Gomez Villena.** Dietista- nutricionista clínica a l'hospital Quirón Salut València. Membre de l'equip tècnic de Menjador Saludable del Col·legi Oficial de Dietistes i Nutricionistes de la Comunitat Valenciana.
- **Maria Amparo Bayarri.** Dietista-nutricionista a l'hospital la Fe en el servei de restauració col·lectiva. Docent de la Universitat de València i directora de formació de l'Acadèmia Espanyola de Nutricionistes-Dietistes.
- **José Antonio Sánchez.** Cuiner i propietari de la finca "Villa Antonia", a Alacant.
- **Juan Revenga.** Divulgador científic, dietista-nutricionista i biòleg. Membre de la Fundació Espanyola de Dietistes-Nutricionistes (FEDN).
- **Cessar Anca.** Cuiner i propietari del Grup césaranca.
- **Evarist Miralles.** Cuiner i propietari de "El Nou Cavall Verd", vencedor en 2011 del campionat d'Espanya de Cuiners.
- **Raúl Asencio Pastor.** Imparteix classes en l'Institut IES Valle d'Elda. Ha format a professorat de la FP. Ha desenvolupat més de 200 cursos sent president del Gremi de Pastissers Artesans d'Alacant. Ha estat President de la Federació de Pastissers de la Comunitat Valenciana.
- **Angeles Ruiz.** Periodista i Escriptora Gastronòmica. Coordinadora tècnica de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic, del Centre de Gastronomia del Mediterrani GASTERRA i del Màster d'Arrossos i Alta Cuina Mediterrània.