

I JORNADA - GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN: Diálogo entre Cocineros y Dietistas-Nutricionistas.

Programa:

- 09:00 - Entrega de la documentación y acreditación.
- 09:30 - Bienvenida oficial.
- 10:00 - Ponencia Inaugural “Cocinar nos hizo humanos”.
- 10:45-¿Cómo promover la gastronomía saludable?
- 11:15 - Pausa Saludable.
- 11:30 - ¿Es posible una gastronomía saludable?
- 12:15 - La gastronomía saludable como base de la alimentación en las colectividades: colegios, hospitales y geriátricos.
- 14:00 - Picnic saludable.
- 15:30 - Del huerto al plato: un camino hacia la sostenibilidad.
- 16:15 - Claves para lograr la alimentación **5S**: Saludable, Sostenible, Satisfactoria, Social y Segura.
- 16:45 - Clausura.

Coordinación: Ana Zaragoza Martí, coordinadora académica de GASTERRA.

Jornada con **reconocimiento académico** por parte de la Universidad de Alicante(0,8 créditos).

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

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

Inscripción:



Organiza:

 **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

Colabora:

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

Para despertar el apetito, algunos ponentes confirmados.

- **Almudena Villegas Becerril.** Universidad de Córdoba. Premio Nacional de Investigación en Gastronomía.
- **María José San Román.** Cocinera y propietaria de “Monastrell” en Alicante, con una estrella Michelin y dos soles Repsol.
- **Ana Zaragoza Martí.** Dietista-Nutricionista, Coordinadora académica del Centro de Gastronomía del Mediterráneo y Profesora-Doctora del Departamento de Enfermería de la Universidad de Alicante.
- **Pep Romaní.** Cocinero y propietario del “Pont Sec” en Dénia, restaurante seleccionado por la Guía Repsol 2019.
- **Eva Trescastro.** Doctora en Salud Pública, Dietista – Nutricionista y profesora - coordinadora del máster de alimentación y nutrición de la Uni. de Alicante.
- **Elena Moreno Guillamont.** Dietista- Nutricionista. Responsable del Programa de Atención Nutricional del Servicio de Centros de Personas Mayores Dependientes de la Consellería de Igualdad y Políticas Inclusivas de la Generalitat Valenciana.
- **M^a Pilar Gomez Villena.** Dietista- nutricionista clínica en el hospital Quirón Salud Valencia. Miembro del equipo técnico del Comedor Saludable del Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunitat Valenciana
- **Maria Amparo Bayarri.** Dietista-nutricionista en el hospital la Fe en el servicio de restauración colectiva. Docente de la Universidad de Valencia y directora de formación de la Academia Española de Nutricionistas-Dietistas.
- **José Antonio Sánchez.** Cocinero y propietario de la finca Villa Antonia, en Alicante.
- **Juan Revenga.** Divulgador científico, dietista-nutricionista y biólogo. Miembro de la Fundación Española de Dietistas-Nutricionistas (FEDN)
- **Cesar Anca.** Cocinero y propietario del Grupo césaranca.
- **Evarist Miralles.** Cocinero y propietario de “El Nou Cavall Verd”, vencedor en 2011 del campeonato de España de Cocineros.
- **Raúl Asencio Pastor.** Imparte clases en el Instituto IES Valle de Elda. Ha formado a profesorado de FP. Ha desarrollado más de 200 cursos siendo presidente del Gremio de Pasteleros Artesanos de Alicante. Ha sido Presidente de la Federación de Pasteleros de la Comunidad Valenciana.
- **Angeles Ruiz.** Periodista y Escritora Gastronómica. Coordinadora técnica de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico, del Centro de Gastronomía del Mediterráneo GASTERRA y del Máster de Arroces y Alta Cocina