

# 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<sup>a</sup> 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