

# II Jornada de Gastronomía y Nutrición: diálogo entre dietistas-nutricionistas y cocineros

Jornada disponible a partir del viernes 22 de mayo del 2020 a las 9:00 h a través del canal de YouTube de Gasterra.

## Reconocimiento:

Si deseas certificar la formación recibida en esta jornada, debes inscribirte:

**Ir a inscripción**

<https://bit.ly/2KJl1Vn>

## Objetivos:

Se pretende crear un foro de debate en el cual los profesionales de la nutrición, la dietética y de la restauración se reúnan para analizar la importancia de educar en hábitos de vida saludables y de incidir en la necesidad de promover una alimentación Saludable, Sostenible, Satisfactoria, Social y Segura. A través de mesas redondas y ponencias, expertos en gastronomía y alimentación tratarán la situación actual de los comedores escolares desde múltiples enfoques.

## Programa:

### Sesión inaugural:

#### Ponencia a cargo de:

Aitor Sánchez - Comunicador, Experto Dietista - Nutricionista.

### Situación actual de los comedores escolares:

#### Modera:

- Josep Bernabeu Mestre - Director del Centro de Gastronomía del Mediterráneo y de la Cátedra Carmencita de estudios del sabor gastronómico.

#### Participan:

- Rosa Matoses Palacios - Experta de Cuinatur Activa & Cuinaterria Social
- Eva María Trescastro López - Experta de la Universidad de Alicante.
- César Anca - Chef propietario del grupo César Anca.
- Belén Folch - Experta de Mendoza Colectividades.

### La importancia de la creatividad culinaria en los comedores escolares:

#### Modera:

- Ángeles Ruiz García - Periodista y escritora gastronómica.  
Coordinación Técnica de Gasterra.

#### Participan:

- María José San Román - Chef propietaria del restaurante Monastrell \* Estrella Michelin.
- Inmaculada Girba - Experta en Nutrición y Alimentación en Colectividades.
- Juan Llorca - Chef experto en alimentación infantil.

### Guía de comedores escolares y su supervisión.

#### Ponencia a cargo de:

- Rafa Birlanga - Miembro de la junta del Colegio Oficial de Dietistas - Nutricionistas de la Comunidad Valenciana.
- Cristóbal Llorens - Experto del Centro de Salud Pública de Dénia.

### Retos de futuro para la mejora de los comedores escolares:

*5S. Saludable, Sostenible, Satisfactorio, Seguro y Social.*

#### Modera:

- Ana Zaragoza Martí - Coordinadora Académica del Centro de Gastronomía del Mediterráneo.

#### Participan:

- Pep Romany - Chef propietario del restaurante Pont Sec.
- José Manuel Bisetto - Experto del proyecto Agricultura.
- Melisa Gómez Allué - Experta de nutriKIDS

#### Coordinación académica:

Ana Zaragoza

#### Coordinación Técnica:

Alexandre Peretó, Ángeles Ruiz y Juan Vicente Romero

#### Organizadores:







**Aitor Sánchez** - Diplomado en Nutrición Humana y Dietética (Universidad de Alicante). Actualmente se dedica profesionalmente a divulgar en nutrición en medios de comunicación y en actividades formativas, además de co-dirigir el Centro de Nutrición Aleris en Madrid.



**Josep Bernabeu Mestre** - Catedrático de Historia de la Ciencia en la Universidad de Alicante. Director de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico, del Centro de Gastronomía del Mediterráneo y del Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada, de la Universidad de Alicante.



**Rosa Matoses Palacios** - Diplomada en Nutrición Humana y Dietética. Actualmente trabaja en Cuinatur Activa & Cuinaterria Social en donde realiza talleres teórico-prácticos dirigidos a las familias y a los niños/as de los centros educativos.



**Eva María Trescastro López** - Doctora en Salud Pública, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Alicante, Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En la actualidad es Profesora Ayudante Doctor en la Universidad de Alicante.



**César Anca** - Chef propietario del grupo César Anca. Además, trabaja como consultor gastronómico e imparte diversos cursos de cocina para empresas y organizaciones.



**Belén Folch** - Es coordinadora de Mendoza Colectividades en varias comarcas de la provincia de Alicante. Anteriormente, dentro de la empresa ha fomentado la Educación Alimentaria a través de la creación de los talleres sensoriales y catas de alimentos de proximidad.



**Ángeles Ruiz García** - Periodista y escritora gastronómica. Coordinación Técnica de Gas-terra. Coordinadora de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico y del Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea de la Universidad de Alicante.



**María José San Román** - Chef y restauradora galardonada con 1 estrella Michelin y 2 soles Repsol. Es conocida por el estudio de ingredientes españoles emblemáticos y por sus interesantes interpretaciones de la cocina española en sus seis restaurantes y en su panadería artesanal en Alicante.



**Inmaculada Girba** - Diplomada en Nutrición Humana y Dietética por Universidad de València. Actualmente realiza charlas, talleres y conferencias en institutos de secundaria, asociaciones, centros de salud, etc; sobre temas relacionados con la nutrición y los alimentos.



**Juan Llorca** - Chef responsable de Valencia Montessori School, primera escuela 100% Montessori en Valencia y primera de España con un Chef KM0 con el sello SLOW FOOD y una alimentación libre de procesados, refinados, azúcares y totalmente natural y de temporada.



**Rafa Birlanga** - Diplomando en nutrición Humana y Dietética por la Universidad de Alicante. Actualmente es miembro de la junta del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana y trabaja en la empresa comerRB como dietista-nutricionista.



**Cristóbal Llorens** - Enfermero de Salud Pública en el Centro de Salud Pública de Dénia. Conselleria de Sanitat Universal y Salut Pública. Generalitat Valenciana.



**Ana Zaragoza Martí** - Dietistas Nutricionista, Doctora en Ciencias de la Salud por la Universidad de Alicante. Coordinadora Académica del Centro de Gastronomía del Mediterráneo y Coordinadora del Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea Aplicada.



**Pep Romany** - Chef propietario del restaurante Pont Sec. Basa su cocina en la recuperación de sabores y la puesta en valor de la tradición y del producto de proximidad.



**José Manuel Bisetto** - Es el propietario de Agricultura, proyecto con el que pretende recuperar y fomentar la agricultura en la Marina Alta a través de huertos ecológicos y de ocio para que los usuarios puedan cultivar sus hortalizas y cítricos 100% naturales.



**Melisa Gómez Allué** - Dietista-Nutricionista. Especialista en Nutrición Clínica en Pediatría. Creadora de Nutrikids y co- creadora de la iniciativa #PorUnaEscuelaBienNutrida.



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

COMUNITAT  
VALENCIANA

L'EXQUISIT  
mediterrani

AJUNTAMENT DE DÈNIA

United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization  
DÉNIA  
City of Gastronomy  
UNESCO Creative City  
in 2016

UA  
UNIVERSITAT D'ALACANT  
Facultat de Ciències  
Facultad de Ciencias

UA  
UNIVERSITAT D'ALACANT  
UNIVERSIDAD DE ALICANTE  
Facultat de Ciències de la Salut  
Facultad de Ciencias de la Salud

CODINuCoVa  
Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas  
de la Comunidad Valenciana

