

13 DE JUNIO. JUEVES

Recepción de participantes. Hotel Andalucía Center
20.30 Cena de Bienvenida. Restaurante Arriaga.

14 DE JUNIO. VIERNES

08.30-09.00 Entrega de documentación
09.00-09.15 Bienvenida e Inauguración
09.15-10.15 Sesión 1
10.15-11.15 Sesión 2
11.15-11.45 Pausa saludable

11.45-12.45 Sesión 3
12.45-13.45 Sesión 4
13.45-15.30 Comida comentada.
Carlos Rey. Restaurante La Platea
16.00-17.00 Sesión 5
17.00-18.00 Sesión 6

20.30 Cena tradicional con productos andaluces oficiada por chefs de las 4 provincias de Andalucía Oriental. Restaurante San Nicolás. La Borraja.
Coordinador. Fernando Rueda García. Presidente de Gastroarte.

Anfitrión. Javier Feixas López. San Nicolás La Borraja
Granada. Lola Marín. Restaurante Damasqueros. Granada
Málaga. Charo Carmona. Arte de Cocina. Antequera
Jaén. Montse de la Torre. Cantina de la Estación. Úbeda
Almería. Juan Sánchez. Restaurante Alejandro. Almería
Postres de fruta.
Cati Schiff. Catering Cati Schiff. Málaga
Purificación Morillo Daza. Obrador Pastelería Daza. Málaga

15 DE JUNIO. SÁBADO

09.00-10.00 Sesión 7
10.00-10.45 Break
10.45-11.45 Sesión 8
11.45-13.00 Sesión final
13.00-13.45 Conferencia
13.45-14.15 Conclusiones y clausura
14.30 Comida tradicional. Restaurante las Tinajas

20.30 Cena comentada. Restaurante La Ruta del Veleta.

16 JUNIO. DOMINGO

Excursión facultativa. Altiplano granadino

Instituciones y empresas colaboradoras



Restaurantes colaboradores



II JORNADA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA EN LAS DISTINTAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS

GASTRONOMÍA TRADICIONAL EN ANDALUCÍA ORIENTAL.

Una visión nutricional en el siglo XXI

Fecha 14 y 15 de junio de 2019
Sede Parque de las Ciencias de Granada
Coordinadores Ángel Gil Hernández
 Emilio Martínez de Victoria Muñoz

Organizan:



14/06

SESIÓN 1. LOS CEREALES. EL CASO DEL PAN

Visión de la evolución y situación actual de la fabricación y consumo de pan

Ponente: **José María Fernández del Vallado**. Vicepresidente de la Unión Internacional de Panadería y Confitería (UIB).

Aspectos nutricionales y de salud vinculados al consumo del pan

Ponente: **Lluís Serra Majem**. ULPGC. Fundación Investigación Nutricional (FIN).

El pan en la restauración. Situación actual y proyección de futuro

Ponente: **Rafael Arroyo Martínez**. Chef del Restaurante "El Claustro" (AC Santa Paula).

SESIÓN 2. ANDALUCÍA ORIENTAL. LA HUERTA DE EUROPA. VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMBRES

Visión actual de la producción y el consumo de verduras y hortalizas en España. Cultivo intensivo de verduras y hortalizas en Andalucía Oriental. I+D+I

Ponente: **Lola Gómez Ferrón**. Clisol. Almería.

Nuevos enfoques sobre el valor nutricional y aspectos de salud relacionados con el consumo de verduras y hortalizas

Ponente: **Carmen Pérez Rodrigo**. Departamento de Fisiología. UPV/EHU. Presidenta de SENC.

La cocina de las verduras y hortalizas

Ponente: **José Caracuel Gámez**. Restaurante Piolas. Algarinejo (Granada)

SESIÓN 3. FRUTAS. EL TRÓPICO EUROPEO EN ANDALUCÍA ORIENTAL.

Producción, consumo y exportación de frutas tropicales en Andalucía oriental. I+D+I en el cultivo tropical en Andalucía Oriental

Ponente: **Enrique Colilles Cascallar**. CEO de TROPS. Vélez Málaga.

Características nutricionales y de salud de las frutas tropicales

Ponente: **Emilio Martínez de Victoria Muñoz**. FINUT, INYTA, UGR, AAGYT.

La asignatura pendiente de la restauración: La fruta en el postre

Ponente: **Emilio Martínez de Victoria Muñoz**. FINUT, INYTA, UGR, AAGYT.

Sesiones

Todas las sesiones incluirán 3 ponencias con una duración de 15 minutos más 15 minutos finales de discusión y debate, excepto la sesión final

SESIÓN 4. PESCADOS. LA RIQUEZA DEL MAR DE ALBORÁN EN LA MESA

Aspectos pesqueros y consumo de pescado. Sostenibilidad. Especies de pescado más consumidas en Andalucía. Importancia de las especies de descarte

Ponente: **Andrés Alcántara Valero**. IUCN Centre for Mediterranean Cooperation. Málaga.

El pescado en nuestra dieta. Valor nutricional y de salud

Ponente: **Ángel Gil Hernández**. Presidente de la FINUT.

El pescado en la cocina tradicional andaluza

Ponente: **Javier Feixas López**, chef del Restaurante La Borraja.

SESIÓN 5. NUESTRO PATRIMONIO ALIMENTARIO. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Situación actual del mercado del aceite de oliva y el consumo poblacional de las distintas modalidades. Denominaciones de Origen de Aceite de Oliva en Andalucía

Ponente: **Teresa Pérez**. Gerente Interprofesional del Aceite de oliva. Aceites de Oliva de España.

Características nutricionales y de salud del Aceite de Oliva Virgen Extra

Ponente: **Jesús Rodríguez Huertas**. INYTA/UGR.

El Aceite de Oliva Virgen Extra en la cocina y la mesa. Pensando en el futuro

Ponente: **José Antonio Cristofani**. Cantina de la Estación. Úbeda. Jaén.

SESIÓN 6. LAS BEBIDAS EN LA MESA

Presente y futuro de las bebidas no alcohólicas

Ponente: **Rafael Urrialde de Andrés**. Coca Cola Iberia. Madrid.

Bebidas alcohólicas fermentadas vinculadas a la Alimentación Tradicional. Vino y cerveza

Ponente: **María Dolores Ruiz López**. Universidad de Granada.

Las bebidas en la gastronomía de Andalucía Oriental

Ponente: **Antonio López de la Casa**. Bodegas Fontedei.

15/06

SESIÓN 7. LÁCTEOS MEDITERRÁNEOS

Producción, comercialización y consumo de productos lácteos en España

Ponente: **Luis Calabozo Morán**. Director General de FENIL y Secretario de INLAC.

Productos lácteos artesanos en Andalucía Oriental. Los quesos artesanos

Ponente: **Yolanda Robles Ruiz**. Encargada de la formación y asesoramiento gastronómico del Aula Carranza, Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo (AAGYT).

Lácteos y salud

Ponente: **Gregorio Varela Moreiras**. CEU San Pablo/FEN.

SESIÓN 8. LAS CARNES DE OVINO Y CAPRINO EN ANDALUCÍA ORIENTAL

Consumo actual de carne de ovino y caprino. Productos cárnicos singulares y de calidad de Andalucía Oriental

Ponente: **Tomás Rodríguez Serrano**, Director de INTEROVIC.

Actualización del valor nutricional e impacto en la salud de las carnes frescas y procesadas

Ponente: **Gaspar Ros Berruezo**. Universidad de Murcia.

La cocina de la carne y los productos cárnicos

Ponente: **Antonio Martín**. Restaurante La Platea. Granada.

SESIÓN FINAL. LA TRADICIÓN ALIMENTARIA EN ANDALUCÍA ORIENTAL Y SU REALIDAD EN EL SIGLO XXI

Aspectos nutricionales de la cocina tradicional en Andalucía. Armonización de la metodología para su estudio

Ponente: **Rafael Moreno Rojas**. Catedra de Gastronomía de Andalucía. UCO, AAGYT.

Gastronomía, sabor y salud. Un binomio de excelencia. Puntos de encuentro entre la Nutrición Comunitaria y la Gastronomía contemporánea.

Ponente: **Javier Aranceta**. SENC. UPV/EHU, UN. Presidente de la Real Academia de Medicina del País Vasco.

Ponente: **María Ritter**. Directora de la Guía Repsol.

CONFERENCIA DE CLAUSURA

El gazpacho, el gran desconocido

Ponente: **Fernando Rueda**. Historiador, Antropólogo de la Alimentación y Presidente de Gastroarte.

Conclusiones de la Jornada