

## 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

Plazas limitadas  
 Inscripciones en  
 info@finut.org  
 Precio de la  
 inscripción: 200 €

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: **Lluis 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

# 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

## 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.