



Day

JORNADA PROFESIONAL

Propuestas innovadoras para una
restauración saludable integral

Fecha: 09 de abril de 2019

Horario: 17:00 – 19:30 h

Lugar: CDT de Alicante

C/Calle Escultor Bañuls, 1,

03005 Alicante

Propuestas innovadoras para una restauración saludable integral

La cocina saludable está incrementando su presencia en la oferta gastronómica española de forma constante y paralela al crecimiento de la demanda de productos ecológicos, que han dejado de ser una moda temporal para convertirse en uno de los segmentos del mercado que crecen con más rapidez y solidez en todas las áreas de consumo.

Es una realidad que la presencia de productos ecológicos cobra cada vez más protagonismo en la cocina y son más numerosas las cartas de restaurantes que apuestan por una oferta sana, no sólo por una cuestión de sabor, sino también por un aspecto ético.

Una restauración saludable, sostenible y eficaz necesita completar su relato con una higiene ecológica mediante el uso de productos con un ciclo de vida inteligente, fabricados con ingredientes de origen vegetal, altamente biodegradables y sin sustancias tóxicas para la salud y el medio ambiente.

Para contribuir a la difusión de esta nueva cocina sana hemos diseñado esta jornada para que los profesionales de la restauración tengan toda la información sobre cómo incorporar a sus empresas ideas para una restauración basada en el concepto de Economía Circular.

PROGRAMA

17:00 -17:10 APERTURA.

17:10 -17:40 El cambio de paradigma en la alimentación y la nueva propuesta de valor para una dieta saludable.

Ponente: **Laura L. Sánchez**, directora académica del Máster en Nutrición Clínica y Deportiva y del Área de Biología del Ejercicio Físico y Nutrición del IICEFS.

17:40 -18:10 Las ventajas de utilizar las materias primas ecológicas en la cocina.

Ponente: **José Antonio Rico**, presidente del CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana).

18:10 -18:40 La aportación de los alimentos bio en la creación gastronómica.

Ponente: **David Martínez**, jefe de cocina del restaurante La Pequeña Nyora.

18:40-19:10 Beneficios de una higiene saludable con productos ecológicos y revalorización de residuos.

Ponentes: **Mónica Amorós**, Responsable de Medio Ambiente, y **Noelia Gutiérrez**, Directora Técnica, de Endemic Biotech S.L. especialistas en higiene ecológica. Socios de Mensa Cívica.

19:10-19:30 Artículos ecológicos de un solo uso, la apuesta de la Unión Europea.

Ponente: **Óscar Montserrat**, director comercial de Comercial Roldán.

19:30 Vino de honor con productos ecológicos.

Información e Inscripción:

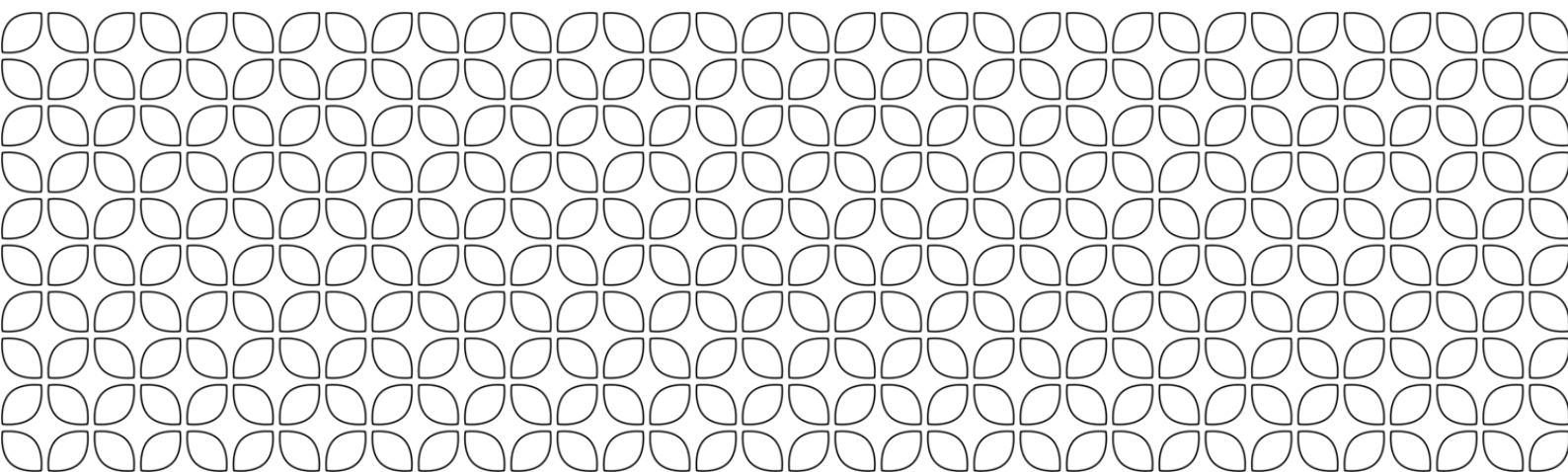
Fermín Crespo

Tlf: 619.268.536

Mail: fermincrespo@atama.global



Day



Colaboradores

