

MESAS REDONDAS

Restaurantes sostenibles
Producción ecológica y biodinámica

PONENCIAS

Sostenibilidad en la ganadería
Agricultura y Apicultura ecológica
Insectos como superalimento
Seguridad alimentaria en la gastronomía
Gastronomía pesquera sostenible
Plantas silvestres y verduras de huerto
Sostenibilidad y el camino hacia 2050
Publicidad y Alimentación

ELABORACIONES

Menú de los servicios
de comida y cena de clausura

ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO LA FLOTA DE MURCIA



30012045@murciaeduca.es

www.murciaeduca.es/ieslaflota/sitio/

968 23 55 12

(Si alguna persona externa al centro educativo desea asistir,
rogamos que lo soliciten escribiendo al email indicado)

I JORNADAS DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y SOSTENIBILIDAD EN LA GASTRONOMÍA

6 al 9 de mayo de 2024



SABOR E INNOVACIÓN RESPONSABLE



Región de Murcia
Consejería de Educación,
Formación Profesional y Empleo





Lunes 6 de mayo

MAÑANA

9-9:30 : Recepción de invitados

9:30 - 10 : Presentación de las Jornadas

10-11: Mesa Redonda "Qué es un restaurante sostenible en 2024"

Modera: José Ramón Carrasco

Participan:

- Pablo González (Rte. La Cabaña)
- Juan José Soria (Rte. Lienzo)
- Alberto Pardo (Rte. Polea)
- Irene López (Rte. Loreto)
- David López (Rte. Local de Ensayo)

11-11:30 : Coffee break

11:30-12:15 : Ponencia "Cómo mejorar la sostenibilidad en la ganadería"

- Salvador Escobar (Empresa Pujante)

12:15- 13:15 : Ponencia demostrativa "Guatazales: agricultura y apicultura ecológica y regenerativa"

- Miguel Ángel Campoy (Empresa Guatazales)

TARDE

15:30- 16 : Recepción de invitados

16-16:45 : Ponencia "Los insectos como superalimento del futuro"

- José Galián (Catedrático de Zoología y Antropología Física de la UMU)

16:45- 17:30 : Ponencia "Seguridad alimentaria en la gastronomía"

- Gaspar Ros (Catedrático de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología de la UMU)



Martes 7 de mayo

TARDE

16- 16:30 : Recepción de invitados

16:30- 17:15 : Ponencia "Sostenibilidad y el camino hacia 2050"

- Guillermo Martínez (Investigador Tecnologías Energéticas de la UE)

17:15- 18:15 : Mesa redonda "La Producción Ecológica y Biodinámica en la Región de Murcia. El vino y el aceite."

Modera: Luís Carmona

Participan:

- Firo Vázquez (Rte. El Olivar)
- Pepi Fernández (Bodega Balcona)
- Alfonso Garcia (Bodega Monastrell)

18:15-18:45 : Coffee break

18:45 -19:45 : Ponencia "Gastronomía pesquera sostenible"

- Carmen Molina (Asociación Columbares)



Miércoles 8 de mayo

MAÑANA

9:10-hasta fin: Elaboración del menú del servicio

14:30: Servicio del menú.

- Colaboración Restaurante Loreto



Jueves 9 de mayo

MAÑANA

9:30-10 : Recepción de invitados

10-11 : Ponencia "Las plantas silvestre, las legumbres y verduras de huerto en la filosofía de Local de Ensayo"

- David López (Rte. Local de Ensayo)

11-11:30 : Coffee break

11:30-12:15 : Ponencia "Procesos creativos con Inteligencia Artificial"

- Eva López (Rte. Loreto)

12:15-13:15 : Ponencia "Publicidad y

Alimentación: un matrimonio mal avenido"

- José Manuel López (Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la UMU)

TARDE

16-20:30 : Elaboración del menú de clausura

20:30 : Cena de clausura.

- Colaboración Restaurante Loreto

