

IV

JORNADA CARMENCITA DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARES SOBRE GASTRONOMÍA

Universidad de Alicante
18 DE OCTUBRE 2021

Jornada disponible a partir del lunes 18 de octubre 2021 a las 9:00 horas a través del canal YouTube de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico.



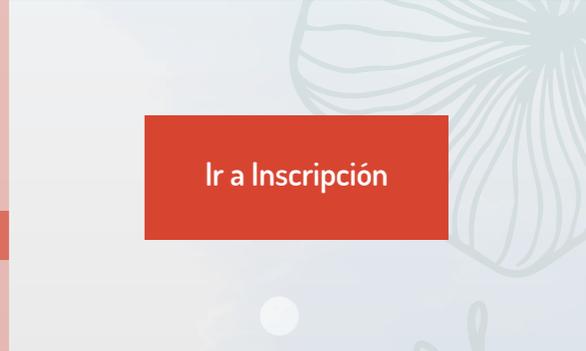
RETOS GASTRONÓMICOS DE LA ERA POST-COVID.

El objetivo es reflexionar sobre el papel que debe jugar el conocimiento gastronómico, tanto en el campo de la formación de los futuros profesionales como en el relativo a la transferencia del mismo y la investigación aplicada, sin olvidar el compromiso del sector con agendas como la de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

PROGRAMA

9:00 h.	Inauguración y presentación de la Jornada a cargo de Josep Bernabeu Mestre . Director de la Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico de la Universidad de Alicante. Director del Centro de Gastronomía del Mediterráneo UA-Dénia GASTERRA.
9:30 a 10:15 h	Joxe Mari Aizega . Director General del Basque Culinary Center. "Visión Global Basque Culinary Center"
10:15 a 11:00 h	María José San Román . Creadora de Grupo Gourmet Alicante. Chef galardonada con una estrella Michelin, y dos soles Repsol. "La gastronomía en el camino de la sostenibilidad"
11:00 a 11:30 h	Pausa
11:30 a 12:15 h	Toni Massanés Sánchez . Director General de la Fundació Alicia (Alimentació i ciència). "Alicia, Innovació gastronòmica amb rigor científic, perquè tothom mengi millor"
12:15 a 13:00 h	Alejandro Ramos . Director de La Fundación Universitaria La Alcudia y Patricia Sanz chef, Máster de Dirección y Gestión de restauración "Historia, arqueología y cocina se dan la mano"
13:00- 14:00 h	Debate

INSCRIPCIÓN



[Ir a Inscripción](#)

ORGANIZA

■ Cátedra Carmencita de Estudios del Sabor Gastronómico



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

COLABORAN

- Grado de Gastronomía y Artes Culinarias. Facultad de Ciencias.
- Grado de Nutrición Humana y Dietética. Facultad de Ciencias de la Salud.

IV

JORNADA CARMENCITA
DE ESTUDIOS
INTERDISCIPLINARES
SOBRE GASTRONOMÍA

LA CÁTEDRA CARMENCITA DE ESTUDIOS DEL SABOR GASTRONÓMICO

Tiene como principal objetivo desarrollar actividades de investigación, divulgación y formación en el ámbito de la gastronomía y en particular las relaciones con el universo del sabor y la riqueza culinaria que encierra la cultura alimentaria Mediterránea.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Toni
Massanés
Sánchez



PONENTES

Director general de la Fundació Alicia (Alimentació i ciència) www.alicia.cat, el laboratori del menjar responsable, centre de recerca en cuina amb rigor científic que treballa des de Món Sant Benet perquè tothom mengi millor (des de la seva fundació, Alicia a estat reconeguda amb els premis PAAS, NAOS, Nacional de Gastronomia Saludable de la Real Academia Española de Gastronomía, Nacional de Recerca de la Fundació Catalana per la Recerca, De la cultura de l'Oli entre d'altres). Diplomado en cuina a Barcelona i Tolosa de Llenguadoc, s'ha dedicat a la docència, l'escriptura, el periodisme i la recerca. És investigador de l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona (Odela)
Ha escrit, dirigit i participat en desenes de llibres, treballs, webs i guies sobre productes, restaurants, cultura alimentària, cuina històrica i alta cuina. Ha rebut el Premi Ignasi Domènech, el guardó Berguedans al món, la Medalla al Mèrit Gastronòmic dels Premis Nadal de Gastronomia, el Premio Juan Mari Arzak de Gastronomía y Medios de Comunicación i el Premi Ciutat de Barcelona de Gastronomía 2016.

Joxe Mari
Aizega



Es Director General del Basque Culinary Center. Una institución académica pionera a nivel mundial que tiene como fin la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Aizega ha sido, desde su puesta en marcha, impulsor y director de este centro que fue creado con el apoyo de las instituciones públicas, los cocineros más relevantes a nivel Internacional, empresas privadas y Mondragon Unibertsitatea. Joxe Mari Aizega es licenciado en Ciencias Empresariales y Derecho y es Doctor en Derecho por la Universidad del País Vasco. Ha trabajado como profesor de la Facultad de Derecho de la Universidad del País Vasco y en la Facultad de Ciencias Empresariales de Mondragon Unibertsitatea, siendo también Vicerrector de esta misma universidad.

María José
San Román



Chef galardonada con una estrella Michelin, y dos soles Repsol. Creadora de Grupo Gourmet Alicante. Reconocida por la celebración, exaltación y compromiso con la cultura gastronómica de los sabores originales, utilización de las nuevas tecnologías, preponderancia de los productos autóctonos y de temporada, reinterpretación de las raíces y de la tradición mediterráneas, siempre en búsqueda de los contrastes sensoriales y, por encima de todo, de la armonía. Investiga en torno al azafrán (considerada experta a nivel internacional), el aceite de oliva virgen extra, el arroz y el pan. Ponente y formadora en distintos eventos y foros internacionales, con una pasión creciente por compartir sus descubrimientos para un mejor futuro. Ha viajado invitada a países de los cinco continentes donde ha presentado su cocina española-mediterránea.
Embajadora de la dieta mediterránea. Presidente de Mujeres en Gastronomía, MEG <https://asociacionmeg.es/> donde pone en valor el talento femenino y defiende la igualdad bajo el lema El talento no tiene Género.

Alejandro
Ramos



Director de La Fundación Universitaria La Alcudia. Es Licenciado en Filosofía y Letras (Geografía e Historia, especialidad de Arqueología) por la Universidad de Murcia, 1991. Es Patrono Fundador, Vocal de la Comisión Ejecutiva y Miembro del Consejo Científico de la Fundación Universitaria La Alcudia de Investigación Arqueológica. Ha participado en numerosas campañas de excavaciones arqueológicas tanto en España como en el extranjero. Ha dirigido y participado en numerosos proyectos de investigación. Actualmente es director de La Alcudia, cargo que desempeña desde 2012, después de haber ejercido las funciones de arqueólogo.

Patricia
Sanz



Chef. Máster de Dirección y Gestión de Restauración por la Universidad de Alicante. Cuenta en su trayectoria profesional con muchos años de experiencia al frente de diferentes proyectos de restauración. De carácter optimista, siempre positiva e incansable en la búsqueda del sabor, la creatividad y sobre todo de la cultura histórico-gastronómica ilicitana. Siempre dispuesta a entregar a quien se preste esa combinación de tradición y cultura gastronómica, con toques creativos. Criada y educada entre los fogones de un pequeño bar familiar, inquieta e inconformista, es una activista de la gastronomía tradicional y cultural, sobre todo de su tierra, del Camp d'Elx donde se ha involucrado en diferentes proyectos para mostrar la historia, cultura y tradición de esta tierra mediterránea.