

IV

JORNADA CARMENCITA D'ESTUDIS INTERDISCIPLINARIS SOBRE GASTRONOMIA

Universitat d'Alacant
18 D'OCTUBRE 2021

Jornada disponible a partir del
dilluns 18 d'octubre del 2021 a les
9 hores a través del canal **You
Tube** de la Càtedra Carmencita
d'Estudis del Sabor Gastronòmic

REPTES GASTRONÒMICS DE L'ERA POSTCOVID

L'objectiu és reflexionar sobre el paper que ha de jugar el coneixement gastronòmic, tant en el camp de la formació dels futurs professionals com en el de la transferència d'aquest i la investigació aplicada, sense oblidar el compromís del sector amb agendes com la dels objectius de desenvolupament sostenible (ODS).

PROGRAMA

9:00 h.

Inauguració i presentació de la Jornada a càrrec de **Josep Bernabeu Mestre**, director de la Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic de la Universitat d'Alacant i director del Centre de Gastronomia del Mediterrani UA-Dènia GASTERRA.

9:30 a 10:15 h

Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center. "Visión global del Basque Culinary Center".

10:15 a 11:00 h

Maria José San Román, creadora de grup Gourmet Alacant i xef guardonada amb una estrella Michelin i dos sols 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 Fundació Universitària L'Alcúdia, i **Patricia Sanz**, xef, màster en Direcció i Gestió de Restauració. "Historia, arqueología y cocina se dan la mano".

13:00- 14:00 h

Debat

INSCRIPCIÓ

[Aneu a la inscripció](#)

ORGANITZA

- Càtedra Carmencita d'Estudis del Sabor Gastronòmic



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

HI COL·LABOREN

- Grau de Gastronomia i Arts Culinàries. Facultat de Ciències
- Grau de Nutrició Humana i Dietètica. Facultat de Ciències de la Salut



UA

UNIVERSITAT D'ALACANT
UNIVERSIDAD DE ALICANTE
Facultat de Ciències
Facultad de Ciencias

COMUNITAT
VALENCIANA

L'EXQUISIT
mediterrani

AJUNTAMENT DE DÈNIA

UNIVERSITAT DE DÈNIA

DÈNIA
CITY OF DÈNIA

IV

JORNADA CARMENCITA
D'ESTUDIS
INTERDISCIPLINARIS
SOBRE GASTRONOMIA

LA CÀTEDRA CARMENCITA D'ESTUDIS DEL SABOR GASTRONÒMIC

Té com a principal objectiu desenvolupar activitats d'investigació, divulgació i formació en l'àmbit de la gastronomia i, en particular, les relacions amb l'univers del sabor i la riquesa culinària que tanca la cultura alimentària mediterrània.



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Toni
Massanés
Sánchez



PONENTS

Director general de la Fundació Alicia (Alimentació i ciènCIA) www.alicia.cat, el laboratori del menjar responsable, centre d'investigació en cuina amb rigor científic que treballa des de Món Sant Benet perquè tothom menje millor (des de la fundació, Alicia ha estat reconeguda amb els premis PAAS, NAOS, nacional de gastronomia saludable de la Reial Acadèmia Espanyola de Gastronomia, nacional de recerca de la Fundació Catalana per la Recerca, de la cultura de l'Oli, entre d'altres). Diplomant en cuina a Barcelona i Tolosa de Llenguadoc, s'ha dedicat a la docència, l'escriptura, el periodisme i la investigació. És investigador de l'Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona (Odela).

Ha escrit, dirigit i participat en desenes de llibres, treballs, pàgines web 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 premi Juan Mari Arzak de gastronomia i mitjans de comunicació i el premi Ciutat de Barcelona de gastronomia 2016.

Joxe Mari
Aizega



És director general del Basque Culinary Center, una institució acadèmica pionera mundialment que té com a finalitat la formació superior, la investigació, la innovació i la promoció de la gastronomia i l'alimentació. Aizega ha sigut, des de la posada en marxa, impulsor i director d'aquest centre que va ser creat amb el suport de les institucions públiques, els cuiners més rellevants de l'àmbit internacional, empreses privades i Mondragon Unibertsitatea. Joxe Mari Aizega és llicenciat en Ciències Empresarials i Dret i és doctor en Dret per la Universitat del País Basc. Ha treballat com a professor de la Facultat de Dret de la Universitat del País Basc i en la Facultat de Ciències Empresarials de Mondragon Unibertsitatea, de la qual ha sigut també vicerector.

María José
San Román



Xef guardonada amb una estrella Michelin i dos sols Repsol. Creadora del grup Gourmet Alacant. Reconeguda per la celebració, l'exaltació i el compromís amb la cultura gastronòmica dels sabors originals, la utilització de les noves tecnologies, la preponderància dels productes autòctons i de temporada, la reinterpretació de les arrels i de la tradició mediterrànies, sempre a la recerca dels contrastos sensorials i, per damunt de tot, de l'harmonia. Investiga sobre el safrà (considerada experta internacional), l'oli d'oliva verge extra, l'arròs i el pa. Ponent i formadora en diferents esdeveniments i fòrums internacionals, amb una passió creixent per compartir els seus descobriments per a un millor futur. Ha viatjat convidada a països dels cinc continents on ha presentat la seua cuina espanyola-mediterrània.

Ambaixadora de la dieta mediterrània. Presidenta de Mujeres en Gastronomía, MEG <https://asociacionmeg.es/>, on posa en valor el talent femení i defensa la igualtat sota el lema «El talent no té gènere».

Alejandro
Ramos



Director de la Fundació Universitària L'Alcúdia. És llicenciat en Filosofia i Lletres (Geografia i Història, especialitat d'Arqueologia) per la Universitat de Múrcia, 1991. És patró fundador, vocal de la Comissió Executiva i membre del Consell Científic de la Fundació Universitària L'Alcúdia d'Investigació Arqueològica. Ha participat en nombroses campanyes d'excavacions arqueològiques tant a Espanya com a l'estranger. Ha dirigit i participat en nombrosos projectes d'investigació. Actualment és director de l'Alcúdia, càrrec que exerceix des del 2012, després d'haver exercit les funcions d'arqueòleg.

Patricia
Sanz



Xef. Màster en Direcció i Gestió de Restauració per la Universitat d'Alacant. Té al llarg de la seua trajectòria professional molts anys d'experiència al capdavant de diferents projectes de restauració. De caràcter optimista, sempre positiva i incansable en la cerca del sabor, la creativitat i, sobretot, de la cultura historicogastronòmica il·licitana, sempre està disposada a fer conèixer a qui es preste eixa combinació de tradició i cultura gastronòmica, amb tocs creatius. Criada i educada entre els fogons d'un petit bar familiar, inquieta i inconformista, és una activista de la gastronomia tradicional i cultural, sobretot de la seua terra, el Camp d'Elx, on s'ha involucrat en diferents projectes per a mostrar la història, la cultura i la tradició d'aquesta terra mediterrània.