



I CONGRESO INTERNACIONAL EN DIETA MEDITERRÁNEA, GASTRONOMÍA y ARQUEOLOGÍA

19 y 20 de mayo de 2022

PROGRAMA CIENTÍFICO

JUEVES 19

15:30 – 16:00h

Recogida de acreditaciones

16:00 – 16:30h

Inauguración del congreso y presentaciones autoridades

16:30 – 17:00h

Conferencia inaugural

Modera

Miguel Ruiz-Canela

Profesor del Dpto. de Medicina Preventiva y Salud Pública. Universidad de Navarra

Healthy kitchens, healthy lives

David Eisenberg. Founder, Teaching Kitchen Collaborative. Director of culinary nutrition and adjunct profesor of nutrition at the Harvard T.H Chan School of Public Health

17:30 – 19:00h

Mesa redonda: La historia de las civilizaciones y su vinculación en la gastronomía

Modera

Jose Antonio Hurtado Sánchez

Decano de la Facultad de Ciencias de la Salud – Universidad de Alicante

Un paseo por la evolución del territorio y la dieta: somos lo que comemos y lo que comimos

Stephanie Torrijo Boix

Departamento de química analítica, nutrición y bromatología (UA)

La dieta primitiva: Paleodieta

Leticia Goñi

Dietista-nutricionista. Investigadora y profesora asociada de la Universidad de Navarra

Del fogón a la mesa: la dieta en la Edad Media hispana

Carolina Domenech y Sonia Gutiérrez

Instituto de Investigación en Arqueología y Patrimonio Histórico – INAPH

19:00 – 20:00h

Sesión de pósters

VIERNES 20

10:00 – 11:30h

Mesa redonda: Elementos clave en nuestra cultura mediterránea

Modera

Eva María Trescastro

Profesora del Departamento de Enfermería Comunitaria, Medicina Preventiva y Salud Pública e Historia de la Ciencia

La importancia del aceite de oliva virgen extra en la gastronomía mediterránea

Maria Lisa Clodoveo

Professore Associato del Settore Scientifico Disciplinare AGR/15 Scienze e Tecnologie Alimentari

El aroma y el gusto como factores clave en nutrición

Emma Finney

Assistant Professor. UCD Institute of Food and Health

Especies y hierbas culinarias en la tradición gastronómica mediterránea

Josep Bernabeu Mestre

Departamento de enfermería comunitaria, medicina preventiva, salud pública e historia de la ciencia. Director de la Cátedra Carmencita de estudios del sabor gastronómico

11:30 – 12:00h

Pausa saludable

12:00 – 14:30h

Mesa redonda: La importancia del entorno en nuestra tradición gastronómica

Modera

Maria Tormo

Profesora del Departamento de Enfermería Comunitaria, Medicina Preventiva y Salud Pública e Historia de la Ciencia

Gastronomía Saludable, sostenible y deliciosa: el estudio SUKALMENA

Lucia Gayoso. Investigadora en el área de Salud & Gastronomía de BCCInnovation

Dieta Mediterránea como Sistema Alimentario Sostenible

Maxime Michaund (INSTITUT PAUL BOCUSE)

La cocina milenaria

Patricia Sanz (chef) y Alejandro Ramos (director de la Alcudia)

14:00 – 16:00h

Comida

16:00 – 17:30h

Mesa redonda: La alimentación pesada, presente y futura

Modera

Ana Zaragoza Martí

Dietista-nutricionista. Profesora del Dpto. de Enfermería

De la dieta paleolítica a la dieta mediterránea: pautas alimentarias durante la Prehistoria valenciana

Gabriel García y Virginia Barciela

Dpto. de prehistoria, arqueología, historia antigua y filologías griega y latina Universidad de Alicante.

El que, quien, cómo y donde de nuestra gastronomía

Pep Romani

Chef y propietario del restaurante Pont Sec

Nutrición, medicina culinaria y gastronomía

Miguel Ruiz-Canela

Catedrático de la Universidad de Navarra

17:30-18:00

Clausura del congreso

- El contenido de este programa está abierto a modificaciones hasta la fecha de inicio del Congreso.
- El congreso cuenta con el aval científico de la **Academia Española de Nutrición y Dietética**