



Cuina i aliments: tecnologia, salut i formació

Jornada tècnica
LLEIDA, dilluns 8 abril 2019

Presentació

A la jornada es pretén fer una reflexió sobre aquells factors que han permès que la cuina i gastronomia catalana hagin assolit un destacat prestigi durant les últimes dècades, i quins aspectes seran importants a potenciar per millorar i consolidar aquest èxit en el futur.

La jornada està dedicada a tractar les temàtiques de: tendències en ciència i tecnologia a la cuina; avenços en nutrició, salut i seguretat dels aliments; i reptes futurs en la formació dels professionals del sector.

Aquesta jornada està organitzada per la Comissió Territorial a Lleida del "Tercer Congrés Català de la Cuina", essent coordinada per la Universitat de Lleida, tot comptant amb la col·laboració d'experts i representants de diferents entitats relacionades amb la cuina, hostaleria i gastronomia (cuiners, restaurants, empresaris, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, Federació d'Hostaleria de Lleida, gremis i associacions gastronòmiques, entitats i empreses relacionades amb turisme gastronòmic, administracions públiques, premsa, divulgadors, professors, investigadors, estudiants, elaboradors i indústries alimentàries, i productors agraris, entre d'altres).

Organització



Col·laboració



@ruralcat

Programa

9.00 h Inscripcions i lliurament de la documentació

9.15 h Inauguració de la Jornada

Sr. Jordi Graell, director Comissió Lleida (3er Congrés Català de Cuina)
Paraules en vídeo de Hble. Consellera d'Agricultura: Sra. Teresa Jordà
Paraules en vídeo de la xef Sra. Carme Rusalleda
Sr. Delfí Robinat, president del Consell Social de la UdL

9.30 h Taula Rodona 1: "Preparació d'aliments: tendències en ciència i tecnologia"

Sr. Jordi Barri, CEO del grup Teresa Carles.
Sr. Pere Castells, president del Science and Cooking World Congress Barcelona.
Sr. Albert Torné, director I+D+i de Distform.
Sr. Ivan Pascual, xef pastisser de Cal Gumer.
Modera: Dra. Olga Martin, Universitat de Lleida.

10.30 h Pausa

11.15 h Taula Rodona 2: "Nutrició a la carta, salut i seguretat alimentària"

Dr. Jose Serrano, IRB, Universitat de Lleida.
Dr. Santiago Lavin, Universitat Autònoma de Barcelona.
Sra. Gemma Salvador, Agència de Salut Pública de Catalunya.
Sra. Teresa Carles, cuinera vegetariana del grup Teresa Carles.
Modera: Dra. Teresa Hernández, Agència de Salut Pública de Catalunya.

12.15 h Taula rodona 3: "El futur de la formació dels professionals de la restauració"

Sra. Mercè Tomás, xef del restaurant Estel de la Mercè.
Sr. Toni Gerez, cap de sala i sommelier, restaurant Castell de Peralada.
Sr. Gonzalo Ferrerueta, xef del restaurant Ferrerueta.
Sra. Marga Juanós, Federació d'Hostaleria de Lleida.
Modera: Sr. Xavier Tarragona, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

13.15 h Debat entre cuiners

Sr. Xavier Pellicer, xef del restaurant Xavier Pellicer.
Sr. Xavier Sagristà, xef del restaurant Castell de Peralada.
Modera: Sr. Gregori Canalías, coordinador de relacions externes, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

13.45 h Cloenda de la Jornada

Lloc de realització

La Llotja – Palau de Congressos de Lleida

Inscripcions

L'assistència a la jornada és gratuïta, però cal inscriure's omplint el formulari a la següent pàgina web: <http://www.congrescuinalleida.udl.cat>

Per a més informació sobre la jornada podeu contactar amb:
Fundació UdL (Tel.: 973 00 35 58 - A/e: marta.iglesias@udl.cat).

NOTA: tarifa especial al pàrquing de la Llotja pels assistents a la jornada.