

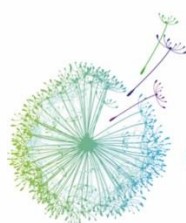
#GASTROFORUMCSHG



Centro Superior de Hostelería de Galicia

Gastronomía Sostible, Solidaria e Saudable

II FORO GASTRONÓMICO
DE TURISMO
DE GALICIA



22-23 MAIO

2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO

#OBRADOIROS
#COCINA
DEMOSTRACIÓN
#DEGUSTACIÓN
#TERTULIAS
GASTRONÓMICAS



galicia
o bo camiño

#PROGRAMA

INSCRICIÓN #GASTROFORUMCSHG [PIQUE AQUI](#)

Luns 22 de maio

#GASTRONOMÍA SOSTIBLE

Presenta: José Sánchez. Profesor CSHG

BLOQUE I: Iniciativas de Sostenibilidade na Restauración

10:00- 10:15 **Relatorio 1:** A Restauración Sostible: moda ou necesidade

Intervén: Isabel Coderch

¿Cáles son as bases da restauración sostible? Principais beneficios ambientais e sociais que aporta unha xestión sostible dos restaurantes. Casos de éxito.

10:15 – 11:00 **Taller de Cociña 1.** Preparación dun menú sostible. Qué aspectos debemos considerar? Roberto Filgueira. O Balado.

11:00 – 11:15 **Relatorio 2:** Restauramar: rede de restaurantes pola conservación do mar

Interveñen: Miriam Montero e Antonio García

Restaurantes que promoven o respecto polos períodos de veda e a estacionalidade das especies, dando prioridade aos produtos procedentes da pesca artesanal e informando ao consumidor sobre a orixe e o método de captura do que teñen no seu prato.

11:15 – 11:30 **pausa café**

11:30 -11:45 **Acto Inaugural** a cargo da directora de Turismo de Galicia, Nava Castro, e da directora de Profesionalización de Turismo de Galicia, Marta Fernández e Grupo NOVE, Manuel Costiña

11:45-12:30 **Taller de Cociña 2.** Reivindicando as especies de pescado pouco coñecidas na gastronomía. Iván Domínguez. Alborada.



#GASTRONOMÍA SOLIDARIA

Presenta: José Manuel García. Director Programa Come e fala. Radio Galega.

BLOQUE II: GASTRONOMÍA INTEGRADORA

12:30-14.00 **Mesa Redonda.** Por una gastronomía integradora.

- *Atención a xente discapacitada nos nosos restaurantes.* Manuel de Lario. COGAMI
- *Experiencia do Restaurante Árbore da Veira.* Chef Luis Veira.
- *¿E se pasamos de reunirnos a unirnos? O reto social empresarial na hostalería.* Cecilia Villar. Técnico do Plan de emprego da Cruz Roja de Santiago.
- *Proxecto Sabor a Vida.* Kike Piñeiro. Horta do Obradoiro.

Debate y preguntas

14:00 a 14:30 **Taller de cociña 3.** A texturización nos centros residenciais.

Presenta: María Pilar Morales. Directora de Servizos Hoteleiros Xeriátricos. Sarquavitae.

Exposición texturizados e degustación. Yolanda Álvarez Andrade. Xefa de Cociña Residencia Sarquavitae San Lázaro.

Martes 23 de mayo

#GASTRONOMÍA SOSTIBLE

Presenta: Reyes Leis. Directora Equipo Publicidad

BLOQUE III: RESIDUO 0 - O DESPERDICIO ALIMENTARIO E O SEU IMPACTO

10.00-10.30 **Relatorio 3:** MAPAMA. Estratexia “Máis alimento, menos desperdicio”

Intervén: Ana Mendoza Martínez.

10.30-11.15 **Taller de cociña 4.** Como minimizar os desperdicios na cociña. Rafa Centeno. Maruja Limón.

Minimizar os desperdicios na cociña a través do aproveitamento integral do produto e reciclando os desperdicios – excedentes.

11:15 – 11:45 pausa café



#GASTRONOMÍA SALUDABLE

Presenta: Ignacio Balboa. Director e presentador “Falando de Saúde”. Correo TV

BLOQUE IV: DIETA ATLÁNTICA

11:45 -12:15 **Relatorio 4:** Que é a dieta Atlántica. Compromiso social da restauración por unha dieta saudable.

Intervén: Aniceto Charro. . Jefe del Servicio de Endocrinología, Diabetes y Nutrición del Hospital Clínico de Madrid. Catedrático de la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid

En qué consiste a Dieta Atlántica. Principais beneficios e recomendacións. Cómo se poderíase implantar na hostalería.

12:15-13:00 **Taller de Cociña 5.** Elaboración de menús saudables seguindo recomendacións da dieta Atlántica. Alberto González. Silabario.

BLOQUE V: UNHA GASTRONOMÍA UNIVERSAL

13:00-13:30 **Relatorio 5:** Alérxenos e intolerancias alimentarias. Cómo afrontalos nos nosos negocios.

Intervén: Rosaura Leis. Coordinadora da Unidade de Gastroenteroloxía, Hepatoloxía e Nutrición Pediátrica do CHUS.

13:30-14:15 **Taller de Cociña 6.** É posible un menú apto para todos os públicos? Cómo adaptar o noso menú ás necesidades do cliente. . Javier Vidal - Responsable alimentación del CHUS e Inés Rey e Silvia Rey -Cociñeiras do CHUS

14:15 Clausura

FORMALICE A SÚA INSCRIPCIÓN PARA PARTICIPAR ELEXINDO UN DOS SEGUENTES CANLES (prazas limitadas):

Vía Web: **INSCRIPCIÓN #GASTROFORUMCSHG** [PIQUE AQUÍ](#)

Por correo electrónico: formacioncontinua@cshg.es

Por Teléfono: 981542592 – De Luns a Venres en horario de 09.00 a 14.00hrs.

