

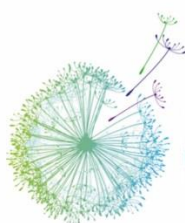
# #GASTROFORUMCSHG



Centro Superior de Hostelería de Galicia

Gastronomía Sostenible, Solidaria e Saudable

II FORO GASTRONÓMICO  
DE TURISMO  
DE GALICIA



## 22-23 MAIO

2017  
AÑO INTERNACIONAL  
DEL TURISMO SOSTENIBLE  
PARA EL DESARROLLO

#OBRADOIROS  
#COCIÑA  
#DEMOSTRACIÓN  
#DEGUSTACIÓN  
#TERTULIAS  
GASTRONÓMICAS



galicia  
o bo camiño

## #PROGRAMA

INSCRIPCIÓN #GASTROFORUMCSHG [PINCHE AQUÍ](#)

**Lunes 22 de mayo**

### #GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Presenta: José Sánchez. Profesor CSHG

#### BLOQUE I: Iniciativas de Sostenibilidad en la Restauración

10:00- 10:15 **Ponencia 1:** La Restauración Sostenible: moda o necesidad

Interviene: Isabel Coderch

*¿Cuáles son las bases de la restauración sostenible? Principales beneficios ambientales y sociales que aporta una gestión sostenible de los restaurantes. Casos de éxito.*

10:15 – 11:00 **Taller de Cocina 1.** Preparación de un menú sostenible. ¿Qué aspectos debemos considerar? Roberto Filgueira. O Balado.

11:00 – 11:15 **Ponencia 2:** Restauramar: red de restaurantes por la conservación del mar

Intervienen: Miriam Montero y Antonio García

*Restaurantes que promueven el respeto por los períodos de veda y la estacionalidad de las especies, dando prioridad a los productos procedentes de la pesca artesanal e informando al consumidor sobre el origen y el método de captura de lo que tienen en su plato.*

11:15 – 11:30 **pausa café**

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

11:45-12:30 **Taller de Cocina 2.** Revindicando las especies de pescado poco conocidas en la gastronomía. Iván Domínguez. Alborada.

## #GASTRONOMÍA SOLIDARIA

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

### BLOQUE II: GASTRONOMÍA INTEGRADORA

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

- *Atención a gente discapacitada en nuestros restaurantes.* Manuel de Lario. COGAMI
- *Experiencia Restaurante Árbore da Veira.* Chef Luis Veira.
- *¿Y si pasamos de reunirnos a unirnos? El reto social empresarial en hostelería.* Cecilia Villar. Técnico del Plan de empleo de Cruz Roja de Santiago.
- *Proyecto Sabor a Vida.* Kike Piñeiro. Horta do Obradoiro.

Debate y preguntas

14:00 a 14:30 **Taller 3.** La texturización en centros residenciales.

Presenta: María Pilar Morales. Directora de Servicios Hoteleros Geriátricos. Sarquavitae.

*Exposición texturizados y degustación.* Yolanda Álvarez Andrade. Jefa de Cocina Residencia Sarquavitae San Lázaro.

### Martes 23 de mayo

## #GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Presenta: Reyes Leis. Directora Equipo Publicidad

### BLOQUE III: RESIDUO 0 - EL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y SU IMPACTO

10.00-10.30 **Ponencia 3:** MAPAMA. Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”

Interviene: Ana Mendoza Martínez.

10.30-11.15 **Taller de cocina 4:** Como minimizar los desperdicios en la cocina. Rafa Centeno. Maruja Limón.

*Minimizar los desperdicios en cocina a través del aprovechamiento integral del producto y reciclando los desperdicios – excedentes.*

**11:15 – 11:45 pausa café**

## #GASTRONOMÍA SALUDABLE

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

### BLOQUE IV: DIETA ATLÁNTICA

11:45 -12:15 **Ponencia 4:** Qué es la dieta Atlántica. Compromiso social de la restauración por una dieta saludable.

Interviene: 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 la Dieta Atlántica. Principales beneficios y recomendaciones. Cómo se podría implantar en la hostelería.*

12:15-13:00 **Taller de Cocina 5.** Elaboración de menús saludables siguiendo recomendaciones de la dieta Atlántica. Alberto González. Silabario.

### BLOQUE V: UNA GASTRONOMÍA UNIVERSAL

13:00-13:30 **Ponencia 5:** Alérgenos e intolerancias alimentarias. Cómo afrontarlos en nuestros negocios.

Interviene: Rosaura Leis. Coordinadora de la Unidad de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica del CHUS.

13:30-14:15 **Taller de Cocina 6.** ¿Es posible un menú apto para todos los públicos? Cómo adaptar nuestro menú a las necesidades del cliente. Javier Vidal - Responsable alimentación del CHUS e Inés Rey y Silvia Rey -Cocineras del CHUS

**14:15 Clausura Gastroforum**

**FORMALICE SU INSCRIPCIÓN PARA PARTICIPAR ELIGIENDO UNO DE LOS SIGUIENTES CANALES (plazas limitadas):**

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

Por Email: [formacioncontinua@cshg.es](mailto:formacioncontinua@cshg.es)

Por Teléfono: 981542592 – De Lunes a Viernes en horario de 09.00 a 14.00hrs.