

miércoles, 13 marzo de 2019

# Tecnología y salud, en la segunda jornada del III Congreso de Cocina

## Contará con la participación de profesorado de ETSEA y Medicina

La Comisión Territorial en Lleida del “Tercer Congreso Català de la Cocina”, con la coordinación de la Universitat de Lleida (UdL), ha organizado la Segunda Jornada del III Congreso Català de la Cocina que puerta por título “Cocina y alimentos: tecnología, salud y formación” por el lunes, día 8 de abril de 2019, en la Llotja-Palau de Congressos de Lleida. El programa incluye expertos y representantes de diferentes entidades del ámbito de la cocina, la hostelería y la gastronomía.

Según Jordi Graell, director de la comisión local y de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) de la UdL, el objetivo de esta segunda jornada es "reflexionar sobre aquellos factores que han permitido que la cocina y la gastronomía catalana hayan logrado un destacado prestigio durante las últimas décadas y, sobre todo, analizar qué aspectos hay que potenciar para mejorar y consolidar el éxito de cara al futuro". Así se abordarán las tendencias en ciencia y tecnología a la cocina, los adelantos en nutrición, salud y seguridad de los alimentos y los retos futuros en la formación de los profesionales del sector.

La jornada empezará con una mesa redonda sobre las tendencias en ciencia y tecnología en preparación de los alimentos. Jordi Barri, CEO del grupo Teresa Carles; Pere Castells, presidente del Science and Cooking World Congress Barcelona; Josep Ramon Subirà, gerente de Distform e Ivan Pascual, chef pastelero de Hace falta Gumer debatirán sobre el tema, con la moderación de la de Olga Martin de la Universitat de Lleida.

A continuación será el turno de analizar “la nutrición a la carta, salud y seguridad alimentaria” con José Serrano (Universitat de Lleida); Santiago Lavin (Universitat Autònoma de Barcelona); Gemma Salvador, (Agencia de Salud Pública de Cataluña) y Teresa Carles (cocinera vegetariana del grupo Teresa Carles).

El programa seguirá con las intervenciones de Mercè Tomàs, chef del restaurante la Estrella de la Merced; Toni Gerez, sumiller y jefa de sala del restaurando Castell de Peralada; Gonzalo Ferreruella, chef del restaurante Ferreruella y Magda Juanós, de la Federación de Hostelería de Lleida que posarán en común sus ideas sobre el futuro de la formación de los profesionales de la restauración. La mesa será moderada por Xavier Tarragona, de la Escuela de Hotelería y Turismo de Lleida. Finalmente, la jornada acabará con un debate entre los cocineros Xavier Pellicer, chef del restaurando Xavier Pellicer i Xavier Sagristà, chef del restaurando Castell de Peralada que moderará Gregori Canalias, coordinador de relaciones externas de la Escuela de Hotelería y Turismo de Lleida.

TEXTO: Mensajes



Jordi Graell, Mercè Tomás y Gregori Canalias  
©R.Gimena/MENSAJES

