



## TURISMO GASTRONÓMICO EN LA REGIÓN DE MURCIA “Diálogos entre ciencia, tecnología de los alimentos y arte culinario”

27 Septiembre 2021 Día Mundial del Turismo

9:30 >> 13:00

Salón de actos, Instituto de Turismo de la Región de Murcia

## PROGRAMA

---

### **9:30 a 9:45. Presentación de la Jornada.**

**Marcos Ortuño Soto.** Consejero de Presidencia, Turismo y Deportes del Gobierno de la Región de Murcia.

**Alicia Rubio Bañón.** Vicerrectora de Empleo, Emprendimiento y Sociedad.

**María Isabel Sánchez-Mora Molina.** Decana de la Facultad de Turismo de la Universidad de Murcia.

**Ángel Pascual Martínez Soto.** Director de la Cátedra de Innovación Turística de la Universidad de Murcia.

Intervenciones de Dña. María Isabel Sánchez-Mora, Dña. Alicia Rubio y de D. Marcos Ortuño.

### **9:45 a 10:15. Conferencia: La transferencia del conocimiento científico- técnico como valor añadido para el desarrollo del Turismo Gastronómico decalidad.**

Ponente: **Gaspar Ros Berruezo.** Catedrático del Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología y Decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia.

### **De 10:15 a 11:15: Mesa Debate**

Tema:

**“Diálogos Ciencia y Tecnología alimentaria versus Arte culinario: innovando en gastronomía”**

Moderador:

**Jorge Martínez Pérez.** Profesor del Departamento de Economía Aplicada de la Universidad de Murcia.

Ponentes:

**Amaury Taboada Rodríguez** Profesor del Departamento de Tecnología de los Alimentos y Nutrición de la Universidad de Murcia.

**Josep Bernabéu Mestre.** Catedrático de Medicina de la Universidad de Alicante. Director de la Cátedra Universitaria “Camercita” de Estudios del Sabor Gastronómico.

**Carlos Albaladejo Belando.** Jefe de Cocina del Restaurante “La Cabaña”

**Cayetano Gómez Martínez.** Chef Ejecutivo del Restaurante “Promenade”

**De 11:30 a 12:30. Mesa Debate:**

**“Gastronomía sostenible como componente de un Turismo sostenible”**

La gastronomía suele ser definida como el arte de preparar y degustar una buena comida, sin perder de vista la diversidad natural y cultural de las técnicas y los alimentos. La sostenibilidad, a su vez, implica realizar una actividad continuada en el tiempo sin desperdiciar los recursos naturales y sin perjudicar el medioambiente o la salud. De su unión surge la gastronomía sostenible, sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen de los ingredientes, cómo son cultivados, cómo llegan a los mercados y, finalmente, a los platos. Es decir, apoya la protección de la biodiversidad y la preservación de la cultura.

Modera:

**José Antonio García Hernández.** Profesor de la Facultad de Turismo de la Universidad de Murcia.

Ponentes:

**Gema Nieto Martínez.** Profesora del Departamento de Tecnología de los alimentos Nutrición y Bromatología de la Universidad de Murcia. Miembro del Grupo de Investigación de Nutrición y Bromatología.

**José María Egea Fernández.** Catedrático de Biología Vegetal de la Universidad de Murcia. Editor de la revista científica “Agroecología”. Presidente de la Red de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia.

**Irene López Martínez.** Jefa de Cocina del Restaurante “de Loreto”

**Tomás Écija Rodríguez.** Chef de los restaurantes El Albero y La Maíta