



## DÍA INTERNACIONAL DE LA DIETA MEDITERRÁNEA 2024. VI EDICIÓN.

Lunes 11 de noviembre de 2024.

Mesa Redonda: “Gastronomía Sostenible. Gastronomía Saludable. Dieta Mediterránea. Una nueva Medicina: Medicina Culinaria”. Entrada libre hasta completar aforo.

Streaming: <https://bit.ly/ual-paraninfo>

12:00- Ponencias: Paraninfo de la Universidad de Almería.

- ❖ “Gastronomía Sostenible. Gastronomía Saludable. Manifiesto Universal e Histórico”. D. Rafael Anson. Pte. Academia iberoamericana de Gastronomía.
- ❖ “Papel de la provincia de Almería en la agricultura sostenible. Huella hídrica. Importancia. Estado actual”. Prof. Francisco Camacho Ferre: Catedrático de Universidad de Producción Vegetal. Universidad de Almería.
- ❖ “Importancia de los productos ecológicos para la alimentación saludable y Cuidado del Planeta”. Prof. Fernando del Moral Torres. Prof. Titular del Área de Edafología y Química agrícola. Universidad de Almería.
- ❖ “Alimentación Saludable: Innovación en Productos Hortícolas de Valor Añadido”. D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Carmen Galera. Directora General del Centro Tecnológico- Tecnova.
- ❖ “Medicina Culinaria: Una nueva Medicina. Vinculación con la Dieta Mediterránea”. Prof. Miguel Ruiz Canela López. Catedrático de Medicina Preventiva de la Facultad de Medicina de la Universidad de Navarra.

Modera: Dr. Alejandro Bonetti M. Aula Dieta Mediterránea y Vida Saludable. Real Academia de Medicina y Cirugía de Andalucía Oriental. Seminario Permanente de la Dieta Mediterránea de la Universidad de Almería.

16:15- Talleres (Previa inscripción en: <https://forms.gle/xSKgL7ZfPPZBqTve6>)

1. “Guías de buenas prácticas para evitar desperdicio alimentario”. D. Antonio Gázquez Expósito. Chef Restaurante las Eras. Tabernas (Almería).
2. “Gastronomía Sostenible. Gastronomía verde. El día a día en la cocina”. D. Antonio D. Antonio Carmona Baraza. Chef Terraza Carmona, Vera (Almería).