

INFORMACIÓN

Certificaciones

Se certificará la asistencia con un diploma acreditativo de 2 créditos de Libre Configuración (20 horas) expedido por la UCLM.

Más información (Campus Fca. de Armas)

Dña. Dominica Varas Sánchez
Subdirectora de la Unidad de Gestión de Alumnos
Extensión: 5450. Dominica.Varas@uclm.es
Campus de la Fábrica de Armas.
Dña. Julia Perez.
Gestora Dpto. de Pedagogía.
Extensión 5909. Julia.Perez@uclm.es

OBJETIVOS

- Abordar los fundamentos de una adecuada alimentación y los beneficios de la despensa mediterránea en general y de los alimentos y productos de Castilla-La Mancha en particular, de cara a la salud y la prevención del sobrepeso y la obesidad.
- Proporcionar herramientas para mejorar la alimentación de los jóvenes y corregir malos hábitos alimentarios.
- Degustar y valorar productos, alimentos y platos típicos y de calidad de la despensa de Castilla-La Mancha permitiendo un mayor conocimiento de la cocina y el repertorio castellano-manchego.
- Dar respuesta a las inquietudes y problemas más habituales planteados en torno a la alimentación saludable, la gastronomía, los restaurantes y otros campos relacionados, constituyendo un núcleo de intercambio de conocimientos y experiencias.

CURSO DIRIGIDO A:

Estudiantes universitarios en general y profesionales relacionados con la salud y la educación.

DIRECCIÓN:

Dr. Antonio Mateos Jiménez (Coordinador).
Catedrático de Biología y Didáctica de las Ciencias Experimentales
Director del Departamento de Pedagogía y del Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud.
Escuela Universitaria de Magisterio de Toledo.
Universidad de Castilla-La Mancha.
Antonio.Mateos@uclm.es

Dr. Agustín García Rico.
Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud
Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales
Universidad de Castilla-La Mancha

Secretaría: AUTO

PATROCINAN Y COLABORAN



contigo



Castilla-La Mancha



BODEGAS FONTANA



Vicerrectorado de Relaciones Institucionales
y del Campus de Toledo

Facultad de Ciencias Jurídicas de Toledo

ORGANIZAN:



UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA



VII Jornadas de Alimentación, Despensa y Salud

Toledo, 10, 17 y 24 de abril de 2008

Auditorio de Caja Castilla La Mancha y
Campus Tecnológico de Fca. de Armas (Envases
de Cartón)



contigo



JUEVES 10 DE ABRIL

Auditorio de Caja Castilla La Mancha
C/. Talavera de la Reina. Toledo.

16,30 h. *Entrega de documentación*

17,00 h. *Inauguración*

- Dña. Berta Hernández Fierro
Directora General de Salud Pública, JCCM.
- D. Gustavo Martín Aguado,
Delegado Provincial de Agricultura de Toledo.
- D. Juan José Rubio Guerrero,
Vicerrector de Docencia y Ordenación Académica. UCLM.
- D. Antonio Mateos Jiménez,
Director de las Jornadas. UCLM.

1ª JORNADA: GASTRONOMÍA Y SALUD

17,30 h.
*Pautas básicas para una vida saludable:
desde la alimentación al ocio*

Dña. Berta Hernández Fierro
Directora General de Salud Pública y Participación. JCCM

18,30 h.
La importancia del aceite como producto de calidad

D. Carlos González
Director D.O. Aceite Campo de Montiel

Patrocinan:



JUEVES 17 DE ABRIL

2ª JORNADA: LOS PRODUCTOS Y LA DESPENSA DE CALIDAD

Edificio de Envases de Cartón. Fábrica de Armas

17,00 h.

Alimentos de calidad de Castilla-La Mancha

D. Olegario Aguado Delgado
Consejería de Agricultura. JCCM

18,00 h.

Productos de calidad de la despensa de Castilla-La Mancha.

Mesa redonda:

- D. José Morata
Vino Pingorote. Cooperativa San Isidro
Representante de Aceites Olimora
Nuestra Sra. de la Antigua (Mora (Toledo))
- D. Luis Sánchez Alcaraz
Jamones Sánchez Alcaraz S.L. Casarubios del Monte (Toledo)

- Moderador:
D. Antonio Mateos
Universidad de Castilla-La Mancha

19,00 h.

Degustación de productos de calidad de Castilla-La Mancha.

Patrocinan:



JUEVES 24 DE ABRIL

3ª JORNADA: GASTRONOMÍA Y ACTUALIDAD

Edificio de Envases de Cartón. Fábrica de Armas

10,00 h.

Degustación de aceites de la D.O. Campo de Montiel

D. Carlos González
Director de la D.O.

11,30 h.

La importancia de las cooperativas en el mundo de la alimentación de Castilla-La Mancha

D. Valentín Molina
Gerente de la Fundación de Caja Rural

12,30 h.

Tertulia universitaria: *Jóvenes en el mundo de la gastronomía*

Mesa redonda:

- D. Javier Muñoz
Grupo Adolfo
- D. Álvaro Parrilla
Empresario y sumiller
- Dña. Cristina Pendás
2ª Jefa de cocina. Hotel Santo Mauro. Madrid

- Moderadores:
D. Antonio Mateos Jiménez y D. Agustín García Rico
Universidad de Castilla-La Mancha

13,30h. *Clausura*

13,45h. *Degustación de productos de las cooperativas*

Patrocinan:

