

Informació:

Universitat d'Alacant. Centre de Gastronomia del Mediterrani UA-Dénia
GASTERRA. Carrer Falutx, S/N CP:03700 Zona de les Marines, Dénia.
Horari: 9:00h a 14:00h
Telèfon: 965783285 E-mail: gasterra@ua.es

Lloc de realització:



Centre de Desenvolupament Turístic de Dénia - CDT
de Dénia
Carrer Falutx, S/N, CP:03700 Zona de les Marines,
Dénia

Coordinació Acadèmica:

- **Ana Zaragoza:** Coordinadora Acadèmica del Centre de
Gastronomia del Mediterrani UA-Dénia GASTERRA.

Comité Organitzador:

- **Asociación Gerontológica del Mediterráneo (AGM)**

Coordinació:

- **Alexandre Peretó:** Coordinador tècnic del Centre de
Gastronomia del Mediterrani GASTERRA.
- **Ángeles Ruiz:** Coordinadora tècnica del Centre de
Gastronomia del Mediterrani GASTERRA.
- **Juan Vicente Romero:** Gestor del Centre de Gastronomia
del Mediterrani GASTERRA.

Collabora:



JORNADES GERONTOLÒGIQUES 2019:

Gastronomia en persones Institucionalitzades. Una
altra alimentació és possible.

Dijous 12 de Desembre de 9:00h a 19:00h
Centre de Desenvolupament Turístic de Dénia
(CDT de Dénia)



Organitza:



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante



Asociación Gerontológica
del Mediterráneo.

Només menjarem allò que cal si ens agrada.

Objectius:

L'objectiu d'aquestes jornades és donar a conèixer:

- Els **principals reptes** que afronta el sector de la dependència pel que fa a les persones que viuen en residències de majors i les **singularitats** que això suposa.
- L'important paper que juga la **dieta mediterrània** com a eina per a la preservació de la **qualitat de vida** de les **persones dependents**.
- El paper del **dietista nutricionista** en la prevenció de la qualitat de l'alimentació a les persones institucionalitzades. Equilibri Nutricional i Presentació.
- **Tècniques** per a fer atractiu el menjar.

Destinatari:

- Professionals en actiu del sector de la dependència.
- Estudiants de Formació Professional amb estudis vinculats amb l'assistència a persones dependents.
- Cuiners que treballen en residències de majors.
- Tot tipus de públic que tinga a càrrec seu una persona en situació de dependència.

Reconeixement:

S'ha sol·licitat reconeixement de crèdits ECTS per part de la Universitat d'Alacant. En estar obert el període de matriculació, l'organització de la Jornada es posarà en contacte amb els Inscrits per a facilitar tota la Informació.

Programa:

09:00 h	Lliurament de la documentació i acreditació.
09:30 h	Benvinguda oficial.
10:00 h	Ponència Inaugural. - Ana Zaragoza Martí. Dietista-Nutricionista, Coordinadora acadèmica del Centre de Gastronomia del Mediterrani i Professora-Doctora del Departament d'Infermeria de la Universitat d'Alacant.
11:00 h	Pausa.
11:30 h	Envel·liment poblacional i Institucional, aspectes demogràfics i socials. - Emilia M^a Tonda Monllor. Catedràtica E.U. Facultat d'Educació, Universitat d'Alacant.
12:15 h	Qualitat de vida en persones institucionalitzades: situació de les residències geriàtriques. - Álvaro Prieto Seva: Doctor en Medicina. Especialista en Geriatria. - Inmaculada Pérez Escoto: Directora de residència persones majors dependents. Inspectora de Serveis Socials.
13:00 h	Torn de debat entre els experts i els assistents. - Modera Emilia M. Tonda: Catedràtica E.U. Facultat d'Educació, Universitat d'Alacant. - Álvaro Prieto Seva: Doctor en Medicina. Especialista en Geriatria. - Inmaculada Pérez Escoto: Directora de residència persones majors dependents. Inspectora de Serveis Socials.
13:30 h	Descans per a dinar.
15:00 h	La dieta mediterrània: un factor de reversió de la síndrome de fragilitat en persones majors. - Alfonso Soler Gomis: President de l'Associació Gerontològica del Mediterrani. Vocal de l'Agència de Salut i Dieta Mediterrània (ASDM)
16:00 h	El paper del dietista nutricionista en la preservació de la qualitat de l'alimentació de les persones institucionalitzades: equilibri nutricional i presentació. - Pablo Ortiz Sáez: Llicenciat en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Nutricionista-Dietista. Conselleria d'Igualtat i Polítiques Inclusives.
17:00 h	Una demostració pràctica: fer atractiu el menjar a les institucions. - M.J. San Román: Chef del restaurant MONASTRELL amb 1 estrella Michelin i 2 Sols Repsol.
18:00 h	Debat Final.
18:30 h	Cloenda.

