

## Desarrollo de sesiones

### **DIA 14 DE OCTUBRE**

#### **Inauguración** <https://youtu.be/JeBUZZyQvW0>

Universidad de Castilla La Mancha

- Dr. D. Cesar Sanchez Melendez. Vicerrector de Cultura, Deporte y Responsabilidad Social Ayuntamiento de Albacete.
- D<sup>a</sup> Rosa Gonzalez de la Aleja Sirvent. Concejala de Sostenibilidad y Marca Albacete Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. JCCM
- D. Ramon Saez Gómez. Delegado provincial en Albacete

#### **Nutrición y Alimentación:** <https://youtu.be/5hVSwC6YopE>

- Dra. D<sup>a</sup>. María José García Meseguer  
Profesora Titular de Universidad. UCLM
- Dra. D<sup>a</sup>. Lucia Castro Vazquez  
Profesora Titular de Universidad. UCLM

#### **Integración sensorial en la alimentación y el movimiento:**

<https://youtu.be/f6TfyJh-XCk>

- Dra. D<sup>a</sup>. Beatriz Crespo Ruiz  
Fundadora &CEO Freedom&Flow
- D. Ben Oliver Fox; (jugador), D. Juan Miguel Cano Nieto (director deportivo) y D. Abraham Carrion Ruiz (Seleccionador nacional)  
AMIAB. Sección de Baloncesto en Silla de Ruedas
- D<sup>a</sup> Lucía Saez González Farmacéutica. Entrenadora de baloncesto

#### **Showcooking 1:** <https://youtu.be/tAsscpS0E-w>

D. Daniel García Peinado. Cocinero  
Chef Selección española de futbol

#### **Comedores colectivos:** <https://youtu.be/IIsfPUJvPHq>

- D. Enrique Cerro Flores  
Delegado provincial Euro-Toques en Albacete  
Vicepresidente Selección Española de cocina profesional  
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D<sup>a</sup> Rosario Felipe Zalve  
Fundación ASLA - Albacete
- D. Juan Carlos Jimenez García  
Gerente de COPRISER

#### **Comunicación, difusión, redes:** <https://youtu.be/15IOVkJd3Qo>

- D. Juan Antonio Mondéjar  
Catedrático de Universidad. UCLM  
Director de Cátedra UCLM de Innovación Abierta con Incarlopsa
- Dr. D. Jose María Herranz de la Casa,  
Profesor Titular de Universidad. UCLM

#### **Entorno, materiales, ambiente, accesos, servicios:** <https://youtu.be/5d0FLC51Hlc>

- D. Enrique Cerro Flores  
Delegado provincial Euro-Toques en Albacete  
Vicepresidente Selección Española de cocina profesional  
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D. Antonio Martínez Bleda  
Cocinero Restaurante La Frontera Hellín-Albacete
- D<sup>a</sup>. Maria José Palacios Gonzalez  
Asociación de Cuchillería y Afines. APRECU

#### **Showcooking 2:** <https://youtu.be/2Te9HBHs0kA>

D. Antonio José Gonzalez Navalón. Cocinero

**Taller de cata 1:** [https://youtu.be/GcNjxOKY\\_MQ](https://youtu.be/GcNjxOKY_MQ)

Productos Dehesa Los Llanos (Albacete)

- D<sup>a</sup>. Francisca Cruz Gil

Maestra quesera de Dehesa de los Llanos

Vinos Bodega Adolfo Cano (Almansa)

- D. Adolfo Cano Lopez.

**DIA 15 DE OCTUBRE**

**Refranes que alimentan**

- D<sup>a</sup>. Luz María del Olmo García. Divulgadora de la paremiología y bibliotecaria en la Red de Bibliotecas Municipales del Ayuntamiento de Granada.
- D<sup>a</sup> Encarna Almansa García. Chef Ejecutivo Grupo Candela; Albacete.



**Poesía y Haiku**

- Dr. D. Elías Rovira Gil. Profesor titular UCLM jubilado. Poesía haiku.
- D. Angel Javier Aguilar Bañón. Poeta



**Música**

- Dra. D. <sup>a</sup> Elisa Belmonte Users. Soprano. Catedrática de la Escuela Superior de Canto de Madrid. Académica de la Real Academia Hispanoamericana de Ciencias, Artes y Letras. Académica de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D. Pablo Correa Toledo. Productor musical. Vector-Sounds



**Showcooking 3.**

D. Miguel Angel Expósito Garrido. Cocinero Chef 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol Rte. Retama. Torrenueva (C Real)



**Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos vegetales**

Moderadora



- Dra. D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Soledad Pérez Coello.  
CU.UCLM.

Académica de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha

- D.O.P. Azafrán de La Mancha

D. Sergio Lopez Iniesta  
Vocal Consejo Regulador DOP Azafrán de la Mancha

- D.O.P. Nueces de Nerpio

D. Pedro Martinez Jacobe  
Presidente DOP Nueces de Nerpio

## Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos de origen animal

Moderador

- Dr. D. Miguel Angel Gomez Borja. CU. UCLM.

IGP Cordero Manchego

- D. Francisco José Alfaro Ponce.

Secretario técnico de la fundación IGP Cordero Manchego

Incarlopsa

- D<sup>a</sup> Montse García García

Directora de calidad I+D+i de Incarlopsa



## Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos transformados

Fundación Tierra de Viñedos

- D<sup>a</sup>. Diana Granados Bellido.

Gerente de Fundación Tierra de Viñedos.

IES Andres de Vandelvira

- D<sup>a</sup> Monica Sanz Alonso

Directora Dpto. Industrias Alimentarias



## Showcooking 4

D. Javier Tornero Belmonte. Cocinero y Pastelero  
Profesor IES Andres de Vandelvira



## Taller de cata 2.

Productos Incarlopsa.

- D<sup>a</sup> Luz M<sup>a</sup> Zamorano Andrés

Cortadora profesional de jamón

Catedra de Innovación Abierta - Incarlopsa-UCLM



### Cata de productos panaderos

- D<sup>a</sup> Luisa Gaspar Castillo  
Profesora IES Andres de Vandelvira Dpto.  
Industrias Alimentarias



### Vinos Finca Monte Guzque (El Toboso)

- D. Angel Ramírez Ludeña  
Secretario Gral. de la Academia de  
Gastronomía de Castilla-La Mancha



### Clausura

