



JORNADA-TALLER GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

18 de diciembre de 2018

11:00 h. TALLER:

GASTRONOMIA SOSTENIBLE – SOMOS LO QUE COMEMOS

- **D. Sergio Rama**
Chef asturiano y responsable de: Restaurante Ania (próxima apertura); Catering Canela en Rama y La Cocina de La laboral Embajador de Ternera Asturiana IGP
- **Contenido del taller**
Utilización de alimentos ecológicos y de KM 0
Reducción y reciclaje de residuos
Movimientos que apoyan la Gastronomía Sostenible:
 - SLOW FOOD
 - NO PLASTICCocina práctica con recetas de aprovechamiento
Visita al Huerto ecológico

COLABORAN:

sergio rama



Facultad de Comercio, Turismo y
Ciencias Sociales Jovellanos

Facultá de Comerci, Turismu y Ciencies Sociales Jovellanos
Jovellanos Faculty of Commerce, Tourism and Social Sciences



Máster en dirección
y planificación del Turismo

12:45 h. CONFERENCIA:

TURISMO Y GASTRONOMÍA

- **D. Enrique Torres Bernier**
Profesor Titular de Economía Aplicada. Universidad de Málaga
- **Presenta: D. Luis Valdés Peláez**
Director de la Cátedra Milla del Conocimiento: Xixón Sostenibilidad
Universidad de Oviedo

13:45 h. CIERRE DE LA JORNADA

18 de diciembre de 2018

Límite de plazas para el taller: 25

Inscripción en <https://goo.gl/g5VgSu>

Lugar taller: La Cocina de la Laboral

Conferencia en Aula S-04

(entrada libre a la conferencia)



Gijón impulsa



Cátedra Milla del Conocimiento: Xixón Sostenibilidad
Cátedra Milla de la Conocencia: Xixón Sostenibilidá
Mile of Knowledge Chair: Xixón Sustainability

Universidad de Oviedo ~ Universidá d'Uviéu ~ University of Oviedo