



## Programa Científico

# Miércoles 11 de Noviembre 2020

9:00 h	<b>Registro participantes</b>
9.30 h	<b>Ponencia magistral “Mediterraneidad; concepto, cooperación y consenso”</b> <i>Dr. Xavier Medina Luque.</i> Director de la Cátedra UNESCO sobre Alimentación Cultura y Desarrollo
10.15 h	<b>Inauguración oficial</b> <i>Dña. Carmen Crespo.</i> Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.
10.30 h	<b>Mesa redonda “Anatomía de la Dieta Mediterránea”</b> <i>Dr. Yerasimos Antzoulatos.</i> Consultor independiente de estudios rurales en las esferas del desarrollo rural y loal <i>Dra. María Kapsoképhaloues.</i> Profesora de Nutrición Humana. Universidad de Agricultura de Atenas <i>D. Alberto Schnell.</i> Responsable del equipo de Políticas y Programa en la Oficina Regional Europea de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) <i>Dr. Manuel León.</i> Director Científico y Comercial del Proyecto “Baética, Vino de la Hispania Romana” Modera: <i>Dr. Manuel Martínez.</i> IEAMED /AGAPA
12.00 h	<b>Ponencia Magistral “Digitalización del Sector Agroalimentario y Dieta Mediterránea”</b> <i>Dr. Jose Emilio Guerrero.</i> Profesor titular de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes (ETSIAM) de la Universidad de Córdoba”
12.30 h	<b>Mesa redonda “Nuevos Modelos de Networking”</b> <i>D. Andrés Alcántara.</i> Centro de Cooperación del Mediterráneo UICN <i>Dña. Valle Casado.</i> Especialista en política urbana europea <i>D. Guillén Calvo.</i> Presidente de la Fundación Diversidad & Desarrollo <i>D. Miguel Ángel Calero.</i> Cofundador de Wealizer Modera: <i>Dr. Rafael Fernández.</i> Jefe de Área (Málaga) AGAPA
16.30 h	<b>Ponencia magistral “Dieta Mediterránea como Sistema Alimentario Sostenible”</b> <i>Dña. Fatima Hachem.</i> Jefa del equipo de educación nutricional y sensibilización del consumidor de la FAO, División de Alimentación y Nutrición. División de Desarrollo Económico y Social
17.15 h	<b>Presentación Biblioteca de la Gastronomía y Concurso on-line de recetas mediterráneas</b> <i>Dr. Rafael Moreno.</i> Presidente de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía. Universidad de Córdoba <i>D. Fernando Rueda.</i> Presidente Grupo Gastronómico de Andalucía (GASTROARTE). <i>D. Leopoldo Gómez de Lara.</i> Jefe Departamento de Calidad Agroalimentaria. AGAPA
17:45 h	<b>Fin de jornada</b>

## Programa Actividades

9:30 h			
10.30 h		<b>Comunicación Científica:</b> <i>Dr. Emilio Martínez.</i> Historia de la investigación sobre el Aceite de Oliva Virgen. Papel del INYTA de la UGR	<b>Mercado Mediterráneo</b>
11.15 h	<b>Show Cooking Mediterráneo. D. Diego Gallegos.</b> (Restaurante El Sollo)		
12.30 h		<b>Comunicación Científica:</b> <i>Dr. Manuel León</i> “Ars Culinaria Gari. Uso y técnica culinaria en torno a las salsas de pescado romanas en la cocina del alto imperio”	
13.15 h	<b>Show Cooking Sostenibilidad D. Benito Gómez</b> (Restaurante Bardal)		
16.30 h	<b>Reunión Técnica: Observatorio de Mediterraneidad</b> Moderador: IEAMED	<b>Taller La Habitación Saludable</b> <i>D. Carlos García.</i> Director de La Habitación Saludable <i>D. Jorge Jaldón.</i> Director de La Habitación Saludable	
17.45 h			

 Auditorio

 Sala de Reuniones

 Sala Training

 Zona de exposición



## Programa Científico

**Jueves 12 de Noviembre 2020**

9:00 h	<b>Registro participantes</b>
9.30 h	<b>Ponencia magistral “Trazabilidad 4.0. Nuevos sistemas de trazabilidad en los productos mediterráneos”</b> <i>D. José Luís Molina.</i> Presidente Grupo Hispatec
10.15 h	<b>Mesa redonda “E-grocery y BigData. Nuevas relaciones con el consumidor”</b> <i>Dña. Beatriz Romanos.</i> Fundadora de The TechFood y TechFood Magazine <i>Dña. Begoña Pérez.</i> Directora de EIT Food para el Sur de Europa <i>D. Xavier Mallol.</i> CEO y cofundador de Delectatech <i>D. Antonio Domené.</i> VicePresidente de Cuentas Estratégicas de Kimitec Modera: <i>D. Raúl Jiménez.</i> Director Gerente de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA)
12.00 h	<b>Ponencia magistral “Mediterraninity from concept to practice”</b> <i>Dr. Elliot Berry.</i> Profesor de la Escuela de Salud Pública de la universidad hebrea de Jerusalén
12.45 h	<b>Mesa redonda “¿Puede etiquetarse la mediterraneidad?”</b> <i>D. Juan Antonio Espejo.</i> Director Técnico.Tecnofood id soluciones SL <i>Dra. Carmen Pérez.</i> Fundación Española del Corazón <i>Dra. Susana Santiago.</i> Facultad de Farmacia y Nutrición.Universidad de Navarra <i>D. Antonio Díaz.</i> Director General de Mideaadía Modera: <i>D. Pablo Ávila Zaragoza</i> IEAMED / AGAPA
16.30 h	<b>Mesa redonda “¿Nuevos Productos Mediterráneos?. El caso del Aguacate”</b> <i>Dr. Emilio Martínez de Victoria.</i> Profesor de la facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Granada <i>Dr. Rafael Moreno.</i> Director de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía. Universidad de Córdoba <i>Dr. Fernando Rueda.</i> Escritor e Historiador especializado en Gastronomía <i>Dr. Antonis Vlassopoulos.</i> Universidad Agrícola de Atenas, Grecia Modera: <i>Dr. Manuel Martínez.</i> IEAMED / AGAPA

## Programa Actividades

9:30 h		<b>FORO MAR ALBORAN</b> Presentación del Foro y Mesas Redondas	
10.15 h		<b>FORO MAR ALBORAN</b> Mesa Redonda: Especies exóticas invasoras y su repercusión en el sector pesquero (el caso de las algas invasora y centrarse en <i>Rugulopterix okamurae</i> ). <i>Dr. José Carlos García.</i> Catedrático de Zoología Facultad de Biología, Universidad de Sevilla. <i>Dra. María Altamirano.</i> Presidente de la Sociedad Española de Ficología (SEF). Departamento de Botánica y Fisiología Vegetal Facultad de Ciencias. UMA <i>D. Jorge Campos.</i> Secretario de la Federación Andaluza Cofradías Pescadores <i>Dr. Younes Saoud.</i> Profesor en el Departamento de Biología de la Facultad de Ciencias de Tetuán - Universidad Abdelmalek Essaadi Modera: <i>Dr. Juan A. Camiñas.</i> Académico de la Academia Malagueña de Ciencias.	
11.00 h	<b>Show Cooking Mediterráneo. D. Miguel Puche.</b> (Restaurante Alejandro)		
12.00 h		<b>FORO MAR ALBORAN</b> Mesa Redonda: Cambio climático en el Mar de Alborán: Tropicalización del mar de Alborán. Los últimos estudios sobre las subidas de temperaturas en el mar de Alborán. <i>Dra. Mari Carmen García.</i> Investigadora del Grupo Mediterráneo de Cambio Climático. Instituto Español de Oceanografía, IEO Centro Oceanográfico de Málaga. <i>D. Jesús Bellido.</i> Experto en Conservación de la Naturaleza. Oficina Técnica del Comité Español de la UICN. <i>Dr. Víctor Díaz del Río.</i> Académico. Academia Malagueña de Ciencias. <i>Abdelmounim El M'rini.</i> Profesor Departamento de Geología Facultad de Ciencias de Tetuán - Universidad Abdelmalek Essaadi Modera: <i>D. Andrés Alcántara.</i> Centro para el Mediterráneo. UICN	
12:45	<b>Comunicación Científica:</b> <i>Dr. Antonios Vlassopoulos.</i> Bioactivos de la dieta mediterránea y la reacción de Maillard: vinculando el procesamiento térmico de alimentos en el Mediterráneo con la salud		
13.30 h	<b>Show Cooking Mediterráneo. Dña. Charo Carmona.</b> (Restaurante Arte de Cocina)	<b>FORO MAR ALBORAN</b> Mesa Redonda: Efectos de la pandemia en el mar de Alborán: Biodiversidad, consumos pesqueros, enfermedades víricas y bacterianas en especies salvajes y de pesquerías. <i>Dña. Macarena Molina.</i> LIFE, Mediterranean fishery expert Low Impact Fishers of Europe (LIFE). Bruselas <i>D. David Camacho.</i> Experto en Desarrollo Local y a la Planificación Estratégica. Grupo de Desarrollo Pesquero de Vélez Málaga. <i>Dra. Mar Otero Villanueva.</i> Gestora de Biodiversidad Marina y Economía Azul. Programa Marino UICN-Centro de Cooperación del Mediterráneo. <i>Dr. Driss Nachite.</i> Catedrático de Oceanografía por la Universidad de Abdelmalek Essaadi (Marruecos), adscrito a la Facultad de Ciencias de Tetuán Modera: <i>Dra. Pilar Hernández.</i> Experta FAO en pesquerías y cooperación internacional Directora de la Oficina Subregional de la CGPM-FAO	
16.30 h	<b>Comunicación Científica:</b> <i>Dra. Julia Warnberg.</i> “Predimed Plus”		
17.15 h	<b>Show Cooking Mediterráneo. Dña. Celia Jiménez</b> (Restaurante Celia Jiménez). El Aguacate		

Mercado Mediterráneo

**Auditorio**

**Sala de Reuniones**

**Sala Training**

**Zona de exposición**



**Viernes 13 de Noviembre 2020**

**Programa Científico**

9:00 h	<b>Registro participantes</b>
9.30 h	<b>Ponencia magistral “Contexto actual de la mediterraneidad en el mundo”</b> <i>Dr. José Luis Vivero.</i> Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas
10.15 h	<b>Mesa redonda “Alimentación Mediterránea; oportunidades de financiación en el nuevo marco Europeo”</b> <i>D. Daniel Escacena.</i> Director Técnico Agencia Andaluza del Conocimiento <i>Dña. María Antonia Cobacho.</i> Jefa del Departamento de Relaciones Internacionales AGAPA <i>Dña. Marta Conde.</i> Dirección Programas de la UE y Cooperación Territorial Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) Modera: <i>Dña. Cristina de Toro.</i> Directora General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible
11.45 h	<b>Ponencia magistral “Estrategias europeas en el marco de los ODS. Actualidad Global tras la pandemia”</b> <i>D. Julio Andrade.</i> Director del Centro Internacional de Formación de Autoridades y Líderes de Naciones Unidas sede Málaga
12.30 h	<b>Mesa redonda “Despilfarro alimentario. Buenas prácticas para una alimentación sostenible”</b> <i>Dña. Carmen Redondo.</i> Directora de Relaciones Institucionales de la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOOP) <i>D. Josep María Tost.</i> Director de la Agencia de Residuos de Cataluña <i>Dña. María Martínez-Herrera.</i> Responsable de Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente de la Asociación de Empresas de Supermercados (ASEDAS) <i>Dña. Cinzia Coduti.</i> Organización de Empresarios Agrícolas Coldiretti Modera: <i>D. Leopoldo Gómez de Lara.</i> Jefe del Departamento de Calidad Agroalimentaria. AGAPA
13.15 h	<b>Entrega de premios Concurso de Recetas Mediterráneas</b> <i>Dña. Cristina de Toro.</i> Directora General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible <i>D. Raúl Jiménez .</i> Director Gerente de AGAPA <i>D. Juan Infante.</i> Secretario General FECOAN
13.30 h	<b>Conclusiones y Clausura</b> <i>Dña. Cristina de Toro.</i> Directora General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible <i>D. Raúl Jiménez.</i> Director Gerente de AGAPA
14:00 h	<b>Fin de jornada</b>

**Programa Actividades**

9:30 h			
10.15 h	<b>Dieta Mediterránea y educación a través del proyecto “Los Niños se comen el Futuro”</b> <i>D. Enrique Sánchez</i> (chef de Canal Sur) <i>D. Xanty Elías</i> (Presidente Fundación Prenauta y estrella Michelin de Huelva)	<b>Comunicación Científica: Dr. Rafael Moreno</b> “La estandarización de recetas tradicionales mediterráneas”	<b>Mercado Mediterráneo</b>
11.00 h	<b>Show Cooking Mediterráneo</b> <i>D. Fernando Villasclaras.</i> (Restaurante El Lago)		
11.45 h	<b>Diálogo entre dos Chefs ”Los Niños se Comen el Futuro”</b> <i>D. Andrea Tumbarello</i> <i>D. Xanty Elías</i> (Presidente Fundación Prenauta y estrella Michelin de Huelva)		
12.30 h	<b>Show Cooking Mediterráneo</b> <i>D. Israel Ramos.</i> (Restaurante Mantúa)		
14:00 h	<b>Fin de jornada</b>		

Auditorio

Sala de Reuniones

Sala Training

Zona de exposición