

HÁBITOS PARA TODA LA VIDA



Este año te llevamos al huerto



LUGAR:



Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Universidad Miguel Hernández de Elche

FECHA:

23, 26 y 27 DE MAYO DEL 2017



MARTES 23 DE MAYO DEL 2017

12:00 PERSPECTIVA NUTRICIONAL DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN MÉXICO

CHARLA: Consumo y recomendaciones nutricionales de frutas y hortalizas características

12:30 ¿EN QUÉ ESTADO DE MADUREZ NOS COMEMOS LAS FRUTAS?

TALLER: Caracterización físico-química (SST, °Brix, concentración de almidón, color, firmeza) de determinadas frutas para conocer el momento óptimo de consumo

13:15 DEGUSTACIÓN SALUDABLE. PRODUCTOS CON CHIA Y QUINOA

Nuevas formas de consumo de frutas y hortalizas. Los nuevos alimentos

VIERNES 26 DE MAYO DEL 2017

12:00 EL TESORO DEL SURESTE ESPAÑOL

CHARLA: Variedad de frutas y hortalizas frescas que disponemos en esta zona, así como de los beneficios que obtenemos al consumirlas

12:30 LO BUENO QUE HAY EN FRUTAS Y VERDURAS

TALLER: Las frutas y verduras son esenciales e nuestra dieta por su aporte de nutrientes. Tomarlas es una buena forma de ayudar a nuestra salud

13:15 DEGUSTACIÓN SALUDABLE. PRODUCTOS CON CHIA Y QUINOA

Nuevas formas de consumo de frutas y hortalizas. Los nuevos alimentos

SÁBADO 27 DE MAYO DEL 2017

12:00 ¿SIGUES UNA DIETA MEDITERRÁNEA?

CHARLA: Importancia de frutas y hortalizas en la dieta mediterránea

12:45 ¿EN QUÉ ESTADO DE MADUREZ NOS COMEMOS LAS FRUTAS?

TALLER: Caracterización físico-química (SST, °Brix, concentración de almidón, color, firmeza) de determinadas frutas para conocer el momento óptimo de consumo

13:30 DEGUSTACIÓN SALUDABLE. PRODUCTOS CON CHIA Y QUINOA Y CONCURSO BADALI

Nuevas formas de consumo de frutas y hortalizas. Los nuevos alimentos. ¿Qué sabemos de la fruta?

Dirigido a:

Martes y Viernes: Institutos (Secundaria y Bachillerato)

Sábado: Todos los públicos

Colaboradores:



HÁBITOS PARA TODA LA VIDA



Este año te llevamos al huerto



Organizado por:

Vocalía de la Comunidad Valenciana de ALCYTA

Marina Cano Lamadrid

Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Casilda Navarro Rodríguez de la Vera

María Estrella Sayas Barberá

Con la participación de:

Badali, UMH: Marta Beltrá y Ana Belén Roperó

Departamento Tecnología Agroalimentaria: Lucía Sánchez, Jesús E. Chan y M. Emma García

Asociación de cocineros y reposteros de Alicante

y Casino de Murcia: David Mayor, Jose Fillol, Fabián Lema

Lema