

[La UMH celebra las IV Jornadas de Gastronomía Saludable en el Gastro Casino de Orihuela \(/cultura-y-sociedad/91-cultura-col-izquierda/4044-la-umh-celebra-las-iv-jornadas-de-gastronomia-saludable-en-el-gastro-casino-de-orihuela\)](#)

Tomate rafi con bonito y crema de queso ligero con albahaca, piezas de conejo en diversas texturas o mini cups cake de dátil con base de cremoso de turrón son algunos de los platos que incluye el menú de las IV Jornadas de Gastronomía Saludable de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche, que se han celebrado en el Gastrocasino de Orihuela. Con esta iniciativa, la UMH pretende dar a conocer y promocionar la variedad de productos alimentarios que desarrollan o mejoran los investigadores de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la UMH.

El rector de la UMH, Jesús Pastor Ciurana y el alcalde del Ayuntamiento de Orihuela, Monserrate Guillén Sáez, han asistido a las jornadas. Esta actividad forma parte de la Ruta Gastrosaludable y está organizada por el Vicerrectorado de Relaciones Institucionales de la UMH y la EPSO.

El menú de degustación ha incluido, entre otros productos, un gazpacho de caqui y granada. El zumo de caqui es un proyecto de investigación coordinado entre la UMH y la Conselleria de Agricultura Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana y varias administraciones, con la finalidad de obtener un producto comercial y económicamente rentable.

Además, se han degustado platos elaborados con una variedad de tomate mejorada con técnicas tradicionales, que proporciona un producto más pequeño y concentrado, y que se completan con pequeñas piezas de bonito y crema de queso con albahaca.

Una Tiger-Burger con mezclum, kétchup casero y cebolla caramelizada es otro de los platos que se han incluido en las IV Jornadas de Gastronomía Saludable de la UMH. Según los investigadores de la UMH, la finalidad de este proyecto es obtener alimentos 5S, es decir, sanos, seguros, sabrosos, sostenibles y socialmente aceptados. La Tiger-Burger contiene fibra dietética de chufa, que favorece el tracto intestinal.

Además, la carta ha incluido piezas de conejo en diversas texturas, un producto bajo en grasas. Los sistemas de producción y técnicas de manejo que los investigadores llevan a cabo en las granjas docentes de la UMH, que incluye pequeños rumiantes y conejos, garantiza el bienestar de todos los animales, así como el cumplimiento de las medidas marcadas por las normativas vigentes para el control de la seguridad alimentaria a nivel de granja. Estas garantías se suman a la calidad propia de la carne de cordero y conejo producida en las granjas de la UMH.

Para finalizar, una selección de frutas variadas de huso de temporada y un postre de mini cups cakes con una base de cremoso turrón, elaborado con fibra dietética de dátiles, que

estimula el sistema inmunitario y es un buen antimicrobiano. Los productos derivados del turrón se engloban en un convenio de colaboración entre la UMH y empresas turroneiras, cuyo producto más conocido es la crema de Turrón Turrodelia de Jijona.

A todo ello, se suma un surtido de vinos elaborados por la EPSO, con la colaboración de Bodegas Casa Sicilia S.L. y los estudiantes de la XIV Promoción de Enología de la UMH.

La EPSO es un destacado centro de enseñanza superior universitaria en Ingenierías y Ciencias Agrarias, Alimentarias, Informática, Medio Natural y Rural. Dentro de sus instalaciones existen diferentes parcelas de carácter experimental, varias de ellas en cultivo ecológico y en las que se dispone de colecciones de variedades de cítricos y otros frutales, así como plantaciones hortícolas. En las infraestructuras del campus de Orihuela de la UMH destaca la Granja Docente, la Bodega Experimental, diversos Laboratorios de Investigación y varias Plantas Piloto para la transformación de productos de origen vegetal y animal. Además, cuenta con importantes grupos de investigación directamente relacionados con todos los ámbitos educativos que se imparten en este campus, lo que contribuye a la modernización y desarrollo tecnológico del sector.

La Ruta Gastrosaludable, incluida dentro de las actividades de UMH Saludable, se celebrará hasta el 11 de diciembre en diversos restaurantes y empresas de la provincia de Alicante.