



III CONGRESO

# GASTRONOMÍA & SALUD

ZARAGOZA 8 Y 9 DE NOVIEMBRE

## INFORME DE IMPACTOS

Zaragoza,  
capital de la  
Gastronomía y Salud



HENNEO

HERALDO

BLUE MEDIA

## Congreso de referencia

Por tercer año consecutivo HERALDO organizó el III Congreso de Gastronomía y Salud, pasando su denominación de Foro a Congreso.

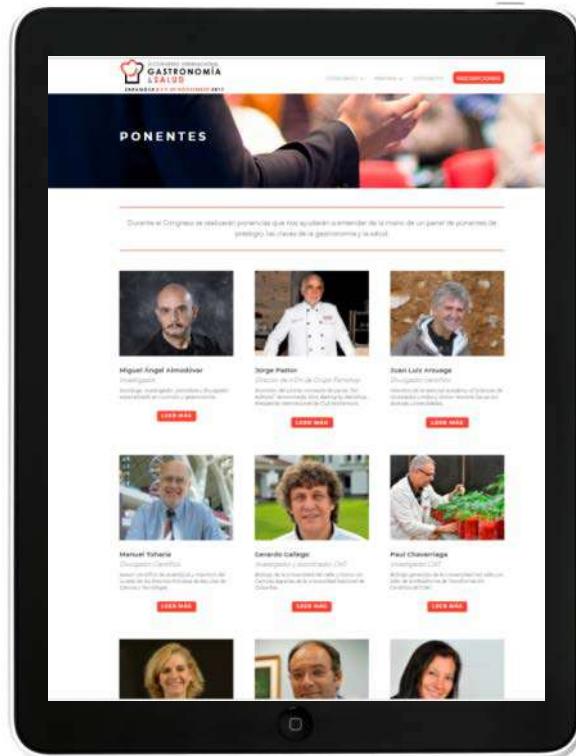
Durante el **8 y 9 de noviembre** en el Palacio de Congresos de Zaragoza se reunieron más de **716 asistentes** que disfrutaron de esta tercera edición. Los transgénicos, el azúcar, la dieta mediterránea, fueron algunos de los temas que se trataron durante las dos jornadas.

Especialistas en gastronomía y salud del panorama nacional e internacional fueron los encargados de debatir en las distintas ponencias.

**El Congreso ha convertido a la ciudad de Zaragoza en el referente nacional e internacional en gastronomía y salud.**



# Mucho más que un Congreso...



- Una **potentísima campaña** de comunicación en Heraldo de Aragón y en Heraldo.es, además de la sección gastronómica y el suplemento (en papel y digital) de Con Mucho Gusto.
- Una **web** en la que los asistentes podían informarse y estar al tanto de las novedades del Congreso, antes y después del mismo.
- Un congreso con **24 especialistas** de la salud y la gastronomía.
- Una importante **cobertura mediática** del Evento.
- Un **Especial redaccional** en distintos formatos del evento.
- **Relaciones públicas** en un almuerzo y una comida durante la jornada del foro.

## Campaña de comunicación

Una potente campaña de comunicación del Congreso en medios *regionales y nacionales*, en sus versiones *papel y digital*.

- Materiales
- Inserciones publicitarias
- Especial foro
- Reportajes en Heraldo de Aragón
- Site del Congreso
- Impactos en medios digitales
- Otros medios: radio, Televisión y Redes Sociales



## Suplemento en Heraldo de Aragón

Además de los reportajes e impactos publicitarios previos de expectación y sensibilización, el Congreso lleva asociado un **Suplemento Especial** en Heraldo de Aragón (papel y digital) donde hablamos de los temas que formarán parte del Congreso, sus ponentes, patrocinadores, los talleres, conclusiones, entrevistas, trabajos destacados...

El Suplemento en print **se encartó** con toda la tirada de Heraldo y se entregó a todos los participantes del congreso

**Los patrocinadores fueron también protagonistas**





# Suplemento Con Mucho Gusto

**III CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTROALIMENTARIA Y SALUD**

**En busca del placer de alimentarse bien**

**PASTAS ROMERO**

**Spaghetti al Nero di Seppia y Pasta al Bronce, dos nuevos conceptos para los paladares más exquisitos**

**UNA EMPRESA EXPERTA EN PASTA**

**La cata del año y la mejor cocina en vivo**

**alimentos de Aragón con buena cara**

**alimentos de Aragón con buena cara**

**INCORPORAR UNA ALIMENTACIÓN VARIADA ES MÁS SENCILLO GRACIAS A BALAY**

**Cocinas bien, mes bien.**

**Una cocina bien diseñada es la clave para una vida saludable**

**Un viaje hacia la dieta saludable**

**araven FOOD SAFETY INNOVATION**

En un especial de **5 páginas** se contó con espacio destinado información y publicidad de los patrocinadores o colaboradores.



# Impacto Revista Sector

PROENSA.  
Doble página

## BARRA LIBRE

### III Congreso Internacional Gastronomía y Salud 2017 Una saludable cata en Aragón

EN ESTE YA CONSOLIDADO CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE LA GASTRONOMÍA Y LA SALUD, TEMA IMPORTANTE, EL VINO ESTUVO PRESENTE. UNA INTERESANTE Y EXCLUSIVA CATA IMPARTIDA POR SUS MEJORES SUMILLERES Y EL FLAMANTE NUEVO MASTER OF WINE, FERNANDO MORA, QUE NOS ACERCARON SUS VINOS PREFERIDOS, NO SÓLO ARAGONESES.

Un congreso que lleva a Zaragoza lo mejor de cada cosa, y de cada cosa La salud no es cuestión baladí y la gastronomía tiene que ir, necesariamente, de su mano y de otra también muy importante, la sostenibilidad.

El éxito y la innovación de los grandes chef's, a veces tan absurdo en mezclar el flamante lleno de estrellas —sólo para ellos, que cantaban Zule y Manel— no pueden dejar de lado argumentos tan candentes como los aliviantes transgénicos, el uso del adicar, la paleontología, que nos recuerda quienes somos y de dónde venimos... Voces científicas muy cualificadas que no olvidan de la moda de los antropólogos (Manuel Tofaral), del azúcar, pana, blanca y mortal, segán el ponente, Miguel Ángel Almodóvar, del polémico tema de los transgénicos con una clara e interesante ponencia a cargo de dos científicos consumidores pertenecientes al Centro Internacional de Agricultura Tropical de Cali, y del conocido doctor en Biotecnología José Miguel Muñoz, que disertaron sobre las verdades y las mentiras —sobre todo estos últimos— que rodean a la expresión transgénico.

No faltó a la cita el conocido paleontólogo Juan Luis Arsuaga, el hombre de Atapuerca que disertó sobre lo que convertiría un orangután, un chimpancé o un gorila si hoy les pudieran llevar a un mercadillo. Dijo que el jaleo de fruta, el de los homínidos —pero no es lo ocurrió— por que una a la cuchilla se tomase una copa de vino, o un café. Pero nadie lo oyó, y por eso el vino... también sería que estar presente en



este Congreso. Y lo estuvo como objeto discutible. Sin más, lo que no es poco. Cuatro jóvenes todos aragoneses dedicados al vino nos eligieron sus mejores propuestas.

Entre ellos, el flamante Nuevo Master of Wine español, desde hace escasos meses,

Fernando Mora —Mea y de Aragón, sin lugar a dudas y si las verdades me permiten la libertad— Raúl Igual, propietario del restaurante Yair, en pleno barrio de la Judería de Teruel —que también existe— que es sin duda la dirección imprescindible en esta capital aragonesa, donde se come y se bebe con modernidad, dulzor y una devoción económica, premio al Mejor Sumiller UAE en el 2010 y semifinalista en la Copa Jerez 2010. Pilar Caervo, Mejor sumiller de España en 2015 con laja especialista en Can Rosa y María Jiménez, campeona de España de Sommeliers en el 2012. Todos aragoneses, todos jóvenes.



III CONGRESO INTERNACIONAL  
**GASTRONOMÍA & SALUD**



ISABELLA LINKE

#### Recuperar los clásicos

Entrando en faena, presenta Raúl Igual su primer vino. Hay que recordar que los cuatro eligieron sus propuestas propias, sin cartapacio alguno. Los vinos que quieren y sin importar su procedencia. Vinos sin fronteras. Y se decide por un clásico tan clásico como el Mirepole, uno de los blancos tranquillos que más historia tienen en nuestro país pues ya ha cumplido sus 100 años, existe desde 1915, y que en su origen no era tan tranquilo pues tenía su toque de garramella.

La Gitana, pero que dejó de tenerla allá por los años 80, para volver a recuperarla en su cumpleaños. Monopole 2014, con su Viura, su Palomino y su toque de bermeja de mazuelina La Gitana, como lo diseñó Enrique García, apodado El Brujo hace muchos años. Recuperando historia y aquellos años en que Haro y Jerez eran las grandes capitales vinícolas de España. Su segunda propuesta, muy ibérica también, fue el Vinya Pan 2013, vecino prácticamente desconocido en España, portugués criado por Luis Pato de la misa desiconocida también D.O.C. Bairrada, que rendía homenaje a la uva Rasa, hermana gemela, de la Rulata, de una parola mínima que se encogolló del dicho una cepa una copa. Sin desplazar y con un acelgo al límite. De gran interés sobre todo por su enorme singularidad.



vención burbujas método champenoise procedente del corazón del Loira, en Saumur, una de las denominaciones con más prestigio. Auténtico y preciso, totalmente mineral, fruto de la rafaga, tierra caliza siempre excelente para las burbujas, que no sólo de champagne vive el horrore, ni siquiera en Francia. Una buena aportación que certifica la internacionalidad del joven Manu Jirón, que eligió también un vino de culto hace años, un shiraz sudáfricano que recuperó con pasión. Oscuro, casi denso de color, con sus más de 15% vol. Cipollito y suave en boca. Un clásico del Nuevo Mundo y no es una contradicción porque en Sudáfrica se elaboran vinos desde hace muchos años.

Pilar Caervo, sumiller de enorme sensibilidad, nacida desde Sanlúcar de Barrameda. Eligió Encrucijado '74, un palo cortado de nuevo cuño elaborado por el enólogo de la Cheren Blanc en las Cuevas de Anzón. Su Os Camais '15 es la expresión de la madre de las Garnachas, viejas, de secano y con cepas en vaso. Con crianza en bodega de 500 litros aproximadamente y procedente de Bierzo, de Los Hospitales de Beaure. Gran fuerza de frutas rojas, con virtudes casi expectantes, superintenso y suave, aunque nadie podría imaginarlo. El vino que puso punto y final a esta cata muy saludable, convocando los carteles del congreso que la amparó, también elegido por Fernando fue de paisaje corigliamente diferente. Nos fuimos a las encapadas bodegas del Mosela a disfrutar de un tinto Spatlese Dr Losen '97 de uno de los vinos considerados como las más complicadas y vigorosas del mundo. Mineral, hierro, cítricos de especias, piñaria azul. Un fruto feliz para una jornada muy saludable. ■ Paz Ivison

#### Nuevas burbujas.

#### Nuevo Mundo

Manu Jiménez se decidió por un Domènec Rabès Neusets Bulle de Rocha, la nueva expresión de la Chenin Blanc en



de Jerez, Ramiro Ballester, en su minúscula bodega Cota 45, en bajo de Guía, casi puerta con puerta del queso y reconocido restaurante Begoña. Elaborado con uvas tradicionales y casi desaparecidas, que le ha costado diez años y ayuda encontrar entre pequeños viticultores del mundo (Martíño Piñeiro, Martíño Castellano, Beba, Fermuno y Cahucacoi, nombres todos de mazacado carácter nostálgico y el 50 por ciento restante con Palomino seleccionados del interior con las uvas para que conservara un poco de malicio, el misterio bien guardado del palo cortado.

#### De Santorini al Campo de Borja

La segunda elección de Pilar Caervo nos trasladó a Grecia, a la isla de Santorini. Matzakakis Cuvée '15. Afiliada acidity mediterránea de la uva que crece en cepas en forma de canasta para protegerse del viento y el sol griego. Volcánico y profundamente fresco. Nada que ver con blanco algoso. Y le toca el turno a nuestro flamante Fernando Mira... y de Aragón.

Nuevo Master of Wine maduro, sencillo y sin alianzas académicas. Un joven que golpe a golpe y paso a paso conquistó su título. Creó las bodegas aragonesas Frenturio y después comenzó a trabajar en su proyecto en la DO Campo de Borja, junto con otros apasionados, denominado Cuevas de Anzón.

Su Os Camais '15 es la expresión de la madre de las Garnachas, viejas, de secano y con cepas en vaso. Con crianza en bodega de 500 litros aproximadamente y procedente de Bierzo, de Los Hospitales de Beaure. Gran fuerza de frutas rojas, con virtudes casi expectantes, superintenso y suave, aunque nadie podría imaginarlo. El vino que puso punto y final a esta cata muy saludable, convocando los carteles del congreso que la amparó, también elegido por Fernando fue de paisaje corigliamente diferente. Nos fuimos a las encapadas bodegas del Mosela a disfrutar de un tinto Spatlese Dr Losen '97 de uno de los vinos considerados como las más complicadas y vigorosas del mundo. Mineral, hierro, cítricos de especias, piñaria azul. Un fruto feliz para una jornada muy saludable. ■ Paz Ivison

# Impacto Revista Sector

## CLUB DE GOURMETS

Doble página

**III CONGRESO INTERNACIONAL GASTRONOMÍA & SALUD**

## LA COMIDA SALUDABLE

**A debate, los beneficios de la buena mesa al organismo. Qué propiedades tienen determinados alimentos, por qué su carencia causa desequilibrio y su consumo mejora nuestro estado anímico. En los fogones también se cocina la salud.**

Textos—Mayte Diez

Por tercer año consecutivo se celebró en Zaragoza el Congreso Internacional Gastronomía & Salud con la participación de un elevado plantel de ponentes. La introducción estuvo a cargo del divulgador científico Manuel Toharía en representación del Comité Científico del Congreso, el que forman parte Toni Massanés (director Fundación Arica), Jorge Pastor (director I+D+I Grupo Parishop) o José Miguel Mulet (doctor biotecnología Universidad Politécnica de Valencia), entre otros.

**Los pioneros**

Lourdes Plana (directora de Madrid Fusión), manifestó que el sector años atrás estuvo más interesado en la exhibición de nuevas técnicas culinarias que en la alimentación saludable, una tendencia que hoy es predominante en los fogones más ilustres. Así lo corroboró el chef Pedro Sánchez, quien como presidente de Eurotoques puso de manifiesto que el himno gastronomía-salud era motivo de interés y estudio por parte del colectivo que dirige. Francisco López Canas, presidente del Grupo Gourmets se refirió al denim gastronómico del país cuando en 1976 fundaron esta revista

(que ha cumplido 500 números) y años después (1987) dar paso con el Salón de Gourmets a los anuales encuentros entre productores y consumidores (32 SG 1998), y promover desde el Taller de los Síntesis Gourmets (TSG) el conocimiento sobre el origen y elaboración de los alimentos más destacados de la dieta mediterránea entre los profesionales del sector y los amantes de la buena mesa, dando opción a la enseñanza de los más pequeños a través de los Talleres Infantiles.

Roser Torran, directora de San Sebastán Gastronomía y Pep Psalti, director del Fórum Gastronómico, hicieron hincapié en la importante labor de divulgación de estos eventos a través de los chefs mediáticos, entre el público preocupado por conocer las bondades de los alimentos.

**Alimentos: ni tan buenos ni tan malos**

A través de la observación empírica los científicos demuestran qué hay de cierto, de menos cierto e incluso qué es totalmente falso, en ensayar y consumir determinados productos —sin conocer sus beneficios reales— o descartar otros —sin que sean realmente perjudiciales—.

**CLUB DE GOURMETS**

Manuel Toharía, asesor científico de Avianque (Ciudad de las Artes y las Ciencias de Valencia) abordó la importancia real de los antioxidantes. Esta sustancia de modo, el último "curiosidad" que anuncian como fuente de eterna juventud, está presente en muchos de los alimentos que consumimos a diario, son beneficiosos, si, pero de eso a tener propiedades regeneradoras de la piel... hay un trecho.

El azúcar y los excesos calóricos que ocasiona un consumo desmedido, fue el tema de la ponencia del divulgador especializado en nutrición Miguel Ángel Almodóvar.

**El miedo a los transgénicos**

José Miguel Mulet, doctor en bioquímica y biología molecular, profesor de biotecnología en la Universidad Politécnica de Valencia abordó el controvertido tema de los alimentos cuyo material genético ha sido alterado artificialmente, es decir, los transgénicos que en Europa siguen siendo los más de la pescaña mientras en Estados Unidos (primer país productor y consumidor) o Brasil (segundo país que desarrolla transgénicos) se consumen desde hace décadas. Actualmente hay más transgénicos en uso en países en vías de desarrollo que en países desarrollados. ¿La razón? Mirar que suponen una considerable mejoría respecto a lo que había antes. Los avances de la tecnología han creado el trigo apto para celíacos, los tomates de color manzana ricos en antocianina, el arroz púrpura con vitamina A... Muchos de los alimentos actuales y sin duda la mayoría de los que alimentarán a la humanidad en el futuro serán transgénicos. La biotecnología alimentaria tiene un papel primordial en la alimentación y justo es reconocer sus logros y beneficios. ■

**CLUB DE VINOS GOURMETS**

**1987** —————

————— ➤ **2018**

[gourmets.net/club-vinos-gourmets](http://gourmets.net/club-vinos-gourmets)

LOS NUEVOS CAVAS DE TORELLÓ DE PARAJE CALIFICADO  
[www.heraldo.com](http://www.heraldo.com)

# Impacto Digital

/Heraldo.es

**6/10/2017** NOTICIAS. Pedro Subijana estará en el Congreso Gastronomía y Salud

[Ver Noticia](#)



**8/11/2017** El divulgador Manuel Toharia abre el III Congreso de Gastronomía y Salud

[Ver Noticia](#)



**9/11/2017** NOTICIAS. Un foro donde aprender de alimentos

[Ver Noticia](#)

**9/11/2017** GASTRONOMIA. Los transgénicos, en el III Congreso de Gastronomía y Salud

[Ver Noticia](#)



**9/11/2017** GASTRONOMIA. ¿Por qué siempre tenemos hueco para el postre?

[Ver Noticia](#)



## Impacto Digital /Heraldo.es

**9/11/2017** NOTICIAS. Se ha mezclado el equilibrio con enfermedades imaginarias

[Ver Noticia](#)



**9/11/2017** GASTRONOMIA. Los mejores antioxidantes están en una dieta equilibrada

[Ver Noticia](#)



**9/11/2017** GASTRONOMIA. Frente al azúcar y la obesidad tenemos que volver a comer comida

[Ver Noticia](#)



**9/11/2017** GASTRONOMIA. La obesidad se dirime en los primeros años de vida

[Ver Noticia](#)



**9/11/2017** GASTRONOMIA. El programa Equilibria ayuda a hacer una compra sana

[Ver Noticia](#)



## Impacto Digital /Heraldo.es

---

**9/11/2017** GASTRONOMIA. La cata del año en el Congreso

Gastronomía y Salud

[Ver Noticia](#)



**10/11/2017** GASTRONOMIA. La cocina creativa como ideóloga del sistema alimentario

[Ver Noticia](#)



**10/11/2017** NOTICIAS. Hay que volver a la comida de verdad y esforzarnos por dedicar tiempo a la cocina

[Ver Noticia](#)



**11/11/2017** NOTICIAS. Doctor Ramón Estruch: La nutrición es pasión y mucha confusión

[Ver Noticia](#)



**12/11/2017** GASTRONOMIA. No llamemos aceite a cualquier cosa que pringue

[Ver Noticia](#)



# Impacto Digital /Prensa

## Agencia EUROPA PRESS

4/9/2017 [Ver Noticia](#)

The screenshot shows a news article from Europa Press about the III International Congress of Gastronomy and Health. The headline reads: "El III Congreso Internacional Gastronomía y Salud se celebrará en noviembre en Zaragoza". The article discusses the congress's focus on healthy eating and its role in preventing diseases. It features a photo of various fruits and vegetables being prepared.

## 20 Minutos

4/9/2017 [Ver Noticia](#)

The screenshot shows a news article from 20 Minutos about the III International Congress of Gastronomy and Health. The headline is identical to the one on the Europa Press site. The article includes a quote from Mourinho: "He pagado, he firmado con el Estadio y todo está definitivamente cerrado". Below the main article, there is a sidebar for "DEPORTES" and a section for "ZARAGOZA" featuring news about the congress.

## Expansión

4/9/2017 [Ver Noticia](#)

## Expansión

The screenshot shows a news article from Expansión about the III International Congress of Gastronomy and Health. The headline is the same. The article features a large image of hands preparing vegetables on a cutting board. To the right, there is a sidebar with financial news and a section titled "MERCADOS" showing stock market indices like IBEX35 and DAX30.

# Impacto Digital /Prensa

## ECODIARIO

4/9/2017 [Ver Noticia](#)

**DESTACADOS**

El Real Madrid venderá a Bilete este verano y ya tiene posibles recambios

La criptomoneda está suelta [lea más](#)

**EL III Congreso Internacional Gastronomía y Salud se celebrará en noviembre**

4/09/2017 - 11:33

**ENLACES RELACIONADOS**

- El congreso internacional del EMG se celebrará el 8 y 9 de noviembre. Fechas en las que científicos, investigadores, cocineros y profesionales relacionados con la gastronomía y la salud se darán cita en el Palacio de Congresos de la capital aragonesa.
- El PCTC celebra el IVº congreso nacional el 18 de octubre en Perú (07/09)
- El II Congreso de IED de Edimburgo se celebrará el año próximo 10 de diciembre en Edimburgo (10/09)
- La Facultad de Derecho de la Universidad de Zaragoza celebra el 14º Congreso Anual sobre Ius et iustitia interculturales en Zaragoza (26/09)
- El Congreso Europeo de Desarrollo Sostenible en los años de la primera ergolada en una relación normalizada (24/08)

## EUROMUNDO GLOBAL

2/11/2017 [Ver Noticia](#)

**Aviación y turismo**

**Rincón gastronómico**

**destinos del mundo**

**mágica América**

**RESEÑA ALIMENTARIA DE TECNOLOGÍAS**

**Softbank invierte 10.000 millones de dólares en Uber con visto a una salida a la bolsa**

**FORO GASTRONOMÍA Y SALUD 2016**

**GENTE**

**Avenencia 2013 VERDEJO**

**Zaragoza acogerá el III Congreso de Gastronomía y Salud los días 8 y 9 de este mes de Noviembre**

Científicos, investigadores, cocineros y profesionales relacionados con la gastronomía y la salud se darán cita en el Palacio de Congresos de la capital aragonesa

Jueves 02 de noviembre de 2017. 30:59h

## 20 Minutos

6/11/2017 [Ver Noticia](#)

**Tu Ciudad** Nacional, Internacional, Opinión, Gente y TV, Cultura, Deportes, Más ▾

**20 Minutos**

**ARAGÓN ▾ HUESCA TERUEL ZARAGOZA**

**lascryptos.com**

**DIRÍGETE A LÍNEA DIRECTA**

**ZARAGOZA**

**El III Congreso Internacional de Gastronomía y Salud se celebra los días 8 y 9 de noviembre**

**Tapa, leche, pisco, pionón, comida, carne, plato, platos, pisco, horneos, bocados (EUROPA-PRESS)**

**Palau Echenique a debate: se habla por primera vez en Zaragoza**

**Carta Aragón destina casi 200 millones a vivienda en 2016**

**La brecha salarial entre hombres y mujeres es de casi 10 puntos en Aragón**

**Carta Aragón destina casi 200 millones a vivienda en 2016**

**Vestidos novia dos novias: Venecia en junio de 2018**

**Plaza Viajes**

**ECO**

Poca actividad social (02/11/2017)

**España**

• Introduce tu e-mail • [Comisiones de uso](#)

**Últimas noticias**

**Opinión**

**EUROPA PRESS. 06/11/2017**

# Impacto Digital

/Prensa

## ZARAGOZA ONLINE

7/11/2017 [Ver Noticia](#)

**VEHÍCULOS DE OCASIÓN FIABLES TOTALMENTE CERTIFICADOS** **DESCÚBRELOS** **MOTORTRANS**

**MÁS POPULARES**

**El Tren de la Estación estrena Moja Kapital, una comedia de terror sobre la actualidad**

**¿Cuando tú hagas?», un libro que da voz a las familias de personas con discapacidad intelectual**

**Novedades de la gastronomía, las mejores recetas de este año**

**El caudal del Bierzo en vinoteca Horizonte**

**MÁSMÓVIL 900 696 937 FIBRA GRATIS PARA SIEMPRE**

**ESTAMOS CONECTADOS**

**El GA valora positivamente el auge de la gastronomía aragonesa y su aportación a una vida saludable**

**ZARAGOZA.- El consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, Joaquín Oltra, ha destacado la oportunidad del sector agrario de llegar al gran público a través de la gastronomía. «La gastronomía es la principal vía de promoción para la agroalimentación. Detrás de unos platos ricos hay unos agricultores y ganaderos», ha resaltado el consejero.**

**Asimismo, ha felicitado a la organización por la celebración de este congreso en su primera edición por tratar la gastronomía. «Necesita la sencillez, el rigor y una base científica» y ha «estimado positivamente» en internet que un año más la feria tiene «claras que aportar potencial».**

**Sobre su parte, el concejal de Instalaciones, Movilidad y Vivienda, José Luis Muñoz, ha indicado que «la relación entre el sector agroalimentario y el sector privado es fundamental para el impulso de la gastronomía». Muñoz ha recordado a que cada día se consumen 100.000 toneladas de carne y que el consumo de la alimentación para garantizar salud y calidad de vida» por lo que ha apoyado la celebración de este congreso.**

## DIARIO DEL ALTO ARAGÓN

9/11/2017 [Ver Noticia](#)

**MÁSMÓVIL 900 696 937 FIBRA GRATIS PARA SIEMPRE**

**CAMPANIA DE VACUNACIÓN CONTRA LA DENGUE**

**10.50. Josta apuesta por coordinar la docencia a las Comunidades que han hecho "un esfuerzo tremendo". "Tenemos que darle a Cataluña" "se ha encendido" en su gabinete económico**

**10.40. La inflación se mantiene en el 1,6% un sorprendente pase al alto de los restaurantes. Cada uno de los 1.000 establecimientos 14 de diciembre, el IPC sumaría cuatro meses consecutivos en positivo**

**10.42. La firma de hipotecas para vivienda**

**LOS REYES PIENSAN EN QUÉ HACER**

## EMPRESAS ON

9/11/2017 [Ver Noticia](#)

**Agencia | Guía de Servicios | Destacados | Vídeos documentales | Trámites**

**empresión.com**

**Portada | Gestión pública | Empresas | Sección | Marketing-Evènements | Formación y empleo | entrevistas | Financiero | Informes | Opinión**

**Aviso sobre el Uso de cookies: utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia del usuario y ofrecer contenidos más interesantes que usted acepta nuestra política de cookies. Ver nuestra Política de Privacidad y Cookies**

**Si tu empresa es proveedor de servicios a empresas en Aragón DESTACALA**

**Ha concluido la primera emisión del plató del negocio exterior de España - destino Estados Unidos**

**Redacción | Jueves, 9 de noviembre de 2017**

**EL III CONGRESO DE GASTRONOMÍA Y SALUD**

**El Gobierno de Aragón valora positivamente el auge de la gastronomía aragonesa y su aportación a una vida saludable**

**Los consejeros Olona y Soro han clausurado el III Congreso de Gastronomía y Salud de Zaragoza**

**El consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, Joaquín Olona, ha destacado la oportunidad del sector agrario de llegar al gran público a través de la gastronomía. «La gastronomía es la principal vía de promoción para la agroalimentación. Detrás de unos platos ricos hay unos agricultores y ganaderos», ha resaltado el consejero.**

**Susana Val "Se necesitaba la formación cualificada"**

**COLUMNA DE OPINIÓN**

**Jaime Perea | Presidente del Sector de Hostelería y Turismo**

**Miguel Ángel Oñate | Presidente de SEDECO Aragón**

**Otras realidades tecnológicas**

# Impacto Digital /Prensa

EFE

11/11/2017 [Ver Noticia](#)



EL PERIODICO DE ARAGÓN  
10/11/2017 [Ver Noticia](#)



NUEVA TRIBUNA.ES

15/11/2017 [Ver Noticia](#)



# Impacto Digital /Prensa

## TRAFFICAMERICAN

17/11/2017 [Ver Noticia](#)

**TRAFFICAMERICAN**  
Noticias de los negocios y finanzas

Zaragoza.- Alto nivel del Congreso de Gastronomía y Salud.

Andrés Alonso, 16.11.2017.

El III Congreso "Gastronomía y Salud", que se celebra los días 8 y 9 de este mes de noviembre, en el Palacio de Exposiciones de Zaragoza, ha tenido un alto nivel con la presencia de destacados especialistas nacionales.

## ZARAGOZA

[Ver Noticia](#)

**III Congreso Internacional Gastronomía y Salud**

Días: 8 > 9 NOVIEMBRE  
Hotel Palacio Zaragoza, Zaragoza, Aragón, España

Agenda de Congreso en Zaragoza

Mapa de Zaragoza

Comentarios

## LA SUPER AGENDA

[Ver Noticia](#)

**III CONGRESO DE GASTRONOMÍA Y SALUD EN ZARAGOZA**

Días: 8 > 9 NOVIEMBRE  
Hotel Palacio Zaragoza, Zaragoza, Aragón, España

Agenda de Congreso en Zaragoza

Mapa de Zaragoza

Comentarios

# Impacto Digital /Prensa



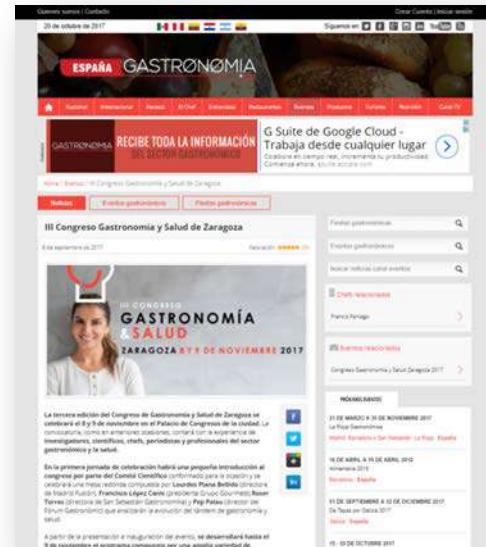
## DIARIO DE GASTRONOMIA

21/07/2017 [Ver Noticia](#)



**ORIGEN ONLINE**  
19/07/2017 [Ver Noticia](#)

**ESPAÑA GASTRONOMIA**  
8/9/2017 [Ver Noticia](#)



GASTRONOMIA ZARAGOZA  
2/10/2017 [Ver Noticia](#)



# Impacto Digital /Sector

## REVISTA CLUB GOURMET

2/10/2017 [Ver Noticia](#)

Sobre Gourmets · Club de Vinos · Club de Gourmets · Guía de Vinos Gourmets · Gougo-Sourmets · Sala de Prensa · Home

SUSCRIPCIÓN | ANUNCIADE | QUIÉNES SOMOS | PREMIOS CLUB DE GOURMETS

Revista Club de Gourmets

Noticias | Sobre De Gourmets | Entrevistas | Revistas | Recetas | Tendencias | Productos | Viajes | Libros | Restaurantes | Sabor De Vino | Vino

[Entrar al portal](#)

Actualidad  
El gran foro de reflexión sobre gastronomía y salud

Foto: Publiforum. Web (22 de octubre de 2017)

**FORUM GASTRONOMIC**  
**espectaculo**

Puedes al festival donde se celebra el RIOJA

La tercera edición del Congreso Internacional Gastronomía y Salud que se celebrará en el Palacio de Congressos de Zaragoza, el 8 y 9 de noviembre, completa la participación de destacadas personalidades del sector como científicos, investigadores, economistas, periodistas y sumilleres.

El miércoles 8 de noviembre tendrá lugar la primera mesa redonda que ha logrado reunir a los presidentes y directores de los congresos gastronómicos más importantes del mundo y que aportarán su punto de vista sobre la evolución de la gastronomía y la salud. Participarán en el mismo Francisco López Cano del Salón de Gourmets; Lourdes Plaza Bellido de Hostelco; Fulvio Rossi Torres de San Sebastián Gastronomika; Pep Pàlez del Mónum Gastronomía y Pedro Subijana desde Enotopas.

Los intervinientes de la tarde correrán a cargo de Marco Gobetti, profesor de microbiología alimentaria en Italia, que junto con Jorge Pextic, director de (A+D+) de Peñinshop, desgranarán todas las propiedades saludables del pan.

Más información en [www.clubdegourmets.com](#)

## PROFESIONAL HOROCA

4/10/2017 [Ver Noticia](#)

ProfesionalHoreca

HOSTELCO

FOODIES CLUB

Más de 500 marcas de productos, talleres, degustaciones, showcookings...  
19-21 NOV 2017 [www.forumgirona.com](http://www.forumgirona.com)

También hay un RATIONAL para ti.

III Congreso Gastronomía y Salud, en Zaragoza

By Profesional Horeca - Zaragoza, 2017

Newsletter

Merrychef

## GASTROACTITUD

5/10/2017 [Ver Noticia](#)

Gastroactitud

FOODIES CLUB

RESTAURANTES | NOTICIAS | COCINEROS | RECETAS | EL BAR | EXPERIENCIAS | CURSOS ONLINE

**GASTRONOMIA Y SALUD**

III Congreso Internacional Gastronomía y Salud

El Congreso Internacional Gastronomía y Salud en su tercera edición, traerá a Zaragoza a una nómina de expertos en la materia los días 8 y 9 de Noviembre.

Por Gastroactitud | 8 octubre, 2017 | 0

Aula de Cocina Latina

CURSO

# Impacto Digital /Sector

## DIARIO DE GASTRONOMIA

8/10/2017 [Ver Noticia](#)



## REPUBLICA

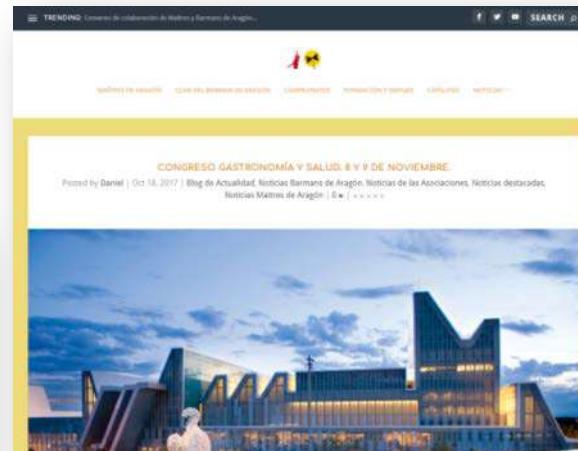
15/10/2017 [Ver Noticia](#)



The screenshot shows a news article from La Republica's gastronomy section. The headline reads "PRUEBA NUESTRA NUEVA CARTA!" and includes a link to the website. Below the headline, there is a large image of a dish. The article discusses the "Congreso Gastronomía y Salud 2017" and provides details about the event, including its location at the Palacio de Congresos de Zaragoza, dates (November 8-9), and a link to the program.

## MAITRES DE ARAGON

18/10/2017 [Ver Noticia](#)



# Impacto Digital /Sector

## 7 CANIBALES

19/10/2017 [Ver Noticia](#)

The screenshot shows the homepage of the 7 CANIBALES digital gastronomic magazine. At the top, there's a navigation bar with links like 'Opinión', 'Actualidad', 'La entrevista', 'De inicio', 'On the Rocks', 'La despensa', 'Suponiendo la sala', 'Recetas', and 'Contactar'. Below the header, there's a main article titled 'III Congreso de Gastronomía y Salud en Zaragoza' with a sub-section 'SNACKS'. The article includes a large image of the Congress building at night, several smaller images of food, and some text. On the right side of the page, there are sidebar sections for 'Premios Memoriales de Gastronomía 2016' and 'Redes sociales'.

## ARAGÓN ALIMENTOS

24/10/2017 [Ver Noticia](#)

The screenshot shows the homepage of the Aragón Alimentos website. It features a large banner for the 'III CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y SALUD' in Zaragoza. Below the banner, there's a section for the 'III Congreso Internacional de Gastronomía y Salud'. The page includes a bio for Margot Serrano, a sidebar with links to 'Colaboradores' and 'Entradas más vistas', and a footer with social media links and a 'LEER MAS' button.

## A LA CARTA

2/11/2017 [Ver Noticia](#)

The screenshot shows the homepage of the A LA CARTA website. It features a large banner for 'PLAZA GOYA Espacio Multifood'. Below the banner, there's a section for 'Gastronomía y salud, son inseparables' featuring a chef in a kitchen. The page includes a sidebar with links to 'Colaboradores' and 'Entradas más vistas', and a footer with a newsletter sign-up form.

# Impacto Digital /Sector

# ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMIA

7/11/2017 Ver Noticia



**DEGUSTA CASTILLA Y LEÓN**

[Ver Noticia](#)



# ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE PERIODISTAS Y ESCRITORES DE VINO



# Impacto Digital /Sector

## GASTROACTITUD

11/11/2017 [Ver Noticia](#)



**Gastroactitud**

RESTAURANTES NOTICIAS COCINEROS RECETAS EL BAR EXPERIENCIAS



**III CONGRESO INTERNACIONAL GASTRONOMÍA & SALUD ZARAGOZA 8 Y 9 DE NOVIEMBRE 2017**

**La cocina del cerebro**

En el congreso Gastronomía y Salud, que se ha celebrado en Zaragoza se ha hablado sobre "cómo alimentarse bien". El profesor Javier Cudiero ha explicado cómo se paladea con el cerebro.

Por Raquel Castillo | 11 noviembre, 2017 | 0



De entre todas las ponencias, una de las que concitó mayor interés fue la de Javier Cudiero, médico especialista en Neurofisiología por la Universidad de Londres y catedrático en la Universidad de A Coruña, que expuso como es la cocina del cerebro.

**La cocina del cerebro**

Gran conocedor del cerebro (es autor de una curiosa obra, *Paladear con el cerebro*), en su intervención dejó claro que "la percepción gastronómica es la cocina del cerebro". Muchas veces son las neuronas – en las vías auditivas, las visuales o las de la información

## SOLWINES

20/11/2017 [Ver Noticia](#)



**24 de mayo de 2017 II Salón Internacional de los Grandes Vinos Blancos y Rosados y Espacio de Vinos "Peculiares"**

NOTICIAS OPINIÓN BODEGAS RESTAURANTES EVENTOS AGENDA II SALÓN SOLWINES

**III Congreso Internacional Gastronomía y Salud**

Un año más este gran comunicador gastronómico Juan Barbaci y su equipo han sido los responsables de coordinar la organización de este III Congreso Internacional Gastronomía y Salud, que en virtud pretende hacer reflexionar, desde todos los puntos de vista: médico, chef, organizadores de certámenes gastronómicos, científicos y estudiantes, la compatibilidad razonable entre comer bien y disfrutarlo todo ello de una manera razonable.

Ya nos dada este gran chef 3 estrellas Michelin, el vasco Pedro Subijana, en una entrevista que realizamos en este congreso, no entender que aquellos países como España que se engloban dentro de losafortunados en donde el nivel de vida de sus habitantes es muy razonable, como no existe una asignatura en los colegios de gastronomía y salud, sobre todo cuando el índice de obesidad entre los jóvenes empieza a ser preocupante.

Para este congreso, Juan Barbaci, con el apoyo del periódico diario Heraldo de Aragón, contó con la colaboración de un comité científico en donde encontramos a numerosos en

**PORTICO DE VELAZQUEZ**

**málagalive**

**makro**

# Impacto Digital /Sector

## FUNDACION TRIPTOLEMOS

[Ver Noticia](#)



The screenshot shows the homepage of the Fundación Triptolemos website. At the top, there's a navigation bar with links to 'LA FUNDACIÓN', 'NOTICIAS', 'EVENTOS', 'PROYECTOS', 'PUBLICATIONES', and 'CONTACTO'. Below the navigation is a large banner featuring a green circular logo with a stylized plant or flower. The banner text reads: 'III CONGRESO GASTRONOMÍA & SALUD ZARAGOZA 8 Y 9 DE NOVIEMBRE 2017'. Below the banner, there's a section titled '10 OCT III CONGRESO GASTRONOMÍA Y SALUD (ZARAGOZA 8 Y 9 DE NOVIEMBRE)' with a small description and a link to 'Programa'. Further down, there's a section for the 'Catedragro Bank' congress.

CATEDRAGRO BANK  
3/10/2017 [Ver Noticia](#)



The screenshot shows the homepage of the Catedragro Bank website. At the top, there's a navigation bar with links to 'Cátedra AgroBank', 'Cajacírculo', and 'Universidad de Zaragoza'. Below the navigation is a banner for the 'III CONGRESO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA & SALUD ZARAGOZA 8 Y 9 DE NOVIEMBRE 2017'. The banner features a woman smiling and a red chef's hat icon. Below the banner, there's a brief description of the congress and its objectives.

## RED INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO AGROALIMENTARIO

[Ver Noticia](#)



The screenshot shows the homepage of the Red Interambio de Conocimiento Agroalimentario website. At the top, there's a navigation bar with links to 'Inicio', 'Sobre nosotros', 'Consultas', 'Noticias', 'Eventos', 'Documentos', 'Mediateca', and 'Opiniones y Experiencias'. Below the navigation is a banner for the 'III Congreso Internacional Gastronomía y Salud' with the same details as the other banners. To the right, there's a sidebar with sections for 'Autor', 'Categorías', and 'Localización'.

# Impacto Digital /Sector

## DIARIO DEL CAMPO

13/11/2017 [Ver Noticia](#)

Por ALBERTO CEBRIÁN

**Diario del Campo**

Diario Agua Cultivos Ganadería Alimentación Investigación Desarrollo Rural Medio Ambiente Varios Eventos

RIEGOS PARA EL AGRICULTOR DÍA A DÍA MEJORAMOS NUESTRA ECONOMÍA

**Pan, aceite de oliva, bioseguridad alimentaria, ... en el III Congreso Gastronomía y Salud (noviembre-Zaragoza)**

Pultimo de noviembre, 10 de julio de 2017

**45 años dando satisfacción a nuestros clientes**

**Breves**

**La COMUNIDAD DE ARAGÓN CELEBRA SU CENTENARIO.** Se ha programado un congreso que se va a desarrollar del 13 al 17 de noviembre. El programa se puede consultar en la AGENDA de DIARIO DEL CAMPO.

**La Plataforma Lopizano-SIN Ganadería Intensiva y Amigos de la Tierra celebran su I Encuentro.** Se trata de una exposición en Vivero (Zaragoza), así como en Gammont (Toledo) y otras dos en Yedra (Murcia).

**La ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE APICULTORES pide la**

**Basilio, Duro, Iberus, Icaria...**

**El tiempo campo a campo**

Los científicos del Centro Internacional de Agricultura, de Cali (Colombia), Gerardo Gallego y Paul Chavarriga, tratarán sobre cómo modular los genes de acuerdo a las necesidades de los mejoradores en arroz, frijol, yuca, pastos y otras especies.

La nutrición será también objeto de debate de la mano de Luis Alberto Moreno, de Zaragoza; el sistema alimentario, de la mano de Yvonne Colomer, de la

## COMUNICACIÓN BAJO ARAGÓN

[Ver Noticia](#)

Comunicación Bajo Aragón

PORTRADA NOTICIAS ARTÍCULOS DEPORTES VÍDEOTICA CONTACTO

**COCINA Y DESIERTOS EN EL I FORO DE GASTRONOMÍA**

**El Gobierno de Aragón valora positivamente el auge de la gastronomía aragonesa y su aportación a una vida saludable**

XXIV FERIA Agroaviva 2017

## ESCUELA MARKETING GASTRONOMICA

[Ver Noticia](#)

ESCUEDA ONLINE DE MARKETING GASTRONÓMICO

Inicio Profesores Preguntas Frecuentes

**3. Congreso de Gastronomía y Salud.**

Por tercer año consecutivo, arranca el III Congreso Internacional de Gastronomía y Salud. Un evento gastronómico singular de ámbito nacional donde el protagonista es un binomio del que todo el mundo está hablando y necesita abordarse con criterios tanto científicos como culinarios y gastronómicos: la salud y la gastronomía.

Es además una firma apuesta para posicionar a Zaragoza como el referente nacional en gastronomía y salud. La capital de la gastronomía y la salud.

Una cita con la gastronomía saludable que cada año crece en número de asistentes, calidad de ponencias y demostraciones gastronómicas y que este año 2017 da el salto definitivo para posicionarse como un evento referente en el sector de la gastronomía.

Durante el Congreso se realizarán **ponencias** que ayudarán a entender de la mano de un panel de ponentes de prestigio, las claves de la gastronomía y la salud. Con temáticas diversas como Comida, transgénicos y bioseguridad, Cerebro, gastronomía y la creación de la realidad o Experiencias multi sensoriales.

Reconocidos cocineros del panorama nacional realizarán demostraciones en directo de sus creaciones para los asistentes al Congreso, relacionadas con el binomio Gastronomía y Salud. Así como otros profesionales de la talla de Francis Paniego (Echaurri), Salvador Brugués (El Celler de Can Roca), Firo Vázquez (El Olivar), Roberto Flore (Nordic Food Lab) o Marc Puig-Pui (Fundación Alicia) que harán demostraciones en directo en los que explicarán cómo aúnan gastronomía y salud.

Puedes consultar [aqui](#) el programa completo.

Así fue el evento del año pasado:

# Impacto Digital /Blog

# DIARIO DEL GLOTÓN

9/11/2017 [Ver Noticia](#)



BARBACIL

[Ver Noticia](#)



OPIPARE  
20/9/2017 Ver Noticia



— En Liderazgo (Bretaña) la gran exposición "Process of Discovery".

Congreso Internacional Gastronomía y Salud. Zaragoza 8 y 9 de noviembre 2017

Digitized by srujanika@gmail.com

Todo listo para la tercera edición del Congreso Internacional Gastronomía y Salud que se celebrará en Zaragoza los días 8 y 9 de noviembre. Científicos, investigadores, cocineros y profesionales relacionados con la gastronomía y la salud se darán cita en el Palacio de Congresos de la capital aragonesa. Reconocidos expertos de ámbito mundial dan forma a un completo programa que combina

Faltan poco más de dos meses para que comience la tercera edición del Congreso Internacional Gastronomía y Salud que se celebrará en el Palacio de Congresos de Zaragoza.

Par a esta ocasión la organización, Heredero de Aragón (Grupo Henzeo), contará con la participación de un elenco de prestigiosos profesionales nacionales y con trayectoria internacional. Científicos, investigadores, cocineros, periodistas y sumilleres dan forma a un novedoso programa en el que se presentarán algunas de las últimas investigaciones en el sector de la alimentación saludable.

A modo del intermedio de la noche se tendrá breve la número una redonda con ho-

La tarde del miércoles día 8 de noviembre tendrá lugar la primera mesa redonda que ha logrado reunir a los presidentes y directores de los congresos gastronómicos más importantes del mundo. Cuatro personalidades que darán su profesional punto de vista y reflexionarán sobre la gastronomía actual y la salud en el marco de Madrid Fusión. Salón

de Gobiernos, San Sebastián Gastronómico y Forum Gastronómico. Con la ponencia inaugural terminarán las intervenciones de la tarde del miércoles, correas a cargo de Marco Gobetti, profesor de microbiología alimentaria en Italia, que junto con Jorge Pastor, director de I-De-I en Panabús, desgranarán todas las propiedades saludables del pan.

Dos científicos del CIAT (Centro Internacional de Agricultura Tropical, de Cali en Colombia, institución financiada por la Fundación Bill & Melinda Gates y la Fundación Technalia) y el chef italiano Colluccio, Raul Chavarría, restaurante La Casona, se unirán a los

# Impacto Digital /Blog

## LOS CAMINOS DEL BACO

[Ver Noticia](#)

The screenshot shows a news article from the website 'losCAMINOSdelBACO'. The header features the logo 'losCAMINOSdelBACO' with the subtitle 'REVISTA DE VINO, GASTRONOMÍA, VALORES Y ESTILO DE VIDA'. Below the header is a navigation bar with links: Acerca de, Autores, Anunciantes, Suscripciones, and Contactar. The main content area has a red banner at the top with the text 'Inicia > Noticias > El III Congreso de Gastronomía y Salud de Zaragoza da a conocer su programa'. Below this is a large image of a woman smiling with a basketball hoop superimposed on her head. The text overlay on the image reads 'III CONGRESO GASTRONOMÍA & SALUD ZARAGOZA 8 Y 9 DE NOVIEMBRE 2017'. The headline of the news article is 'EL III CONGRESO DE GASTRONOMÍA Y SALUD DE ZARAGOZA DA A CONOCER SU PROGRAMA'. The article discusses the program of the III Congress of Gastronomy and Health in Zaragoza, mentioning Pedro Subijana and Mónica Uriarte. It also highlights a study on the use of black garlic in cooking and its health benefits. The author's name is mentioned as 'J. M. Sánchez'.

## LA BUENA VIDA

[Ver Noticia](#)

The screenshot shows a news article from the website 'La Buena Vida'. The header features the logo 'La Buena Vida' with the subtitle 'El blog de Tito Fuentede'. Below the header is a navigation bar with links: INICIO, SOBRE MI, GASTRONOMÍA, SOCIEDAD, NOTICIAS ARAGÓN, and CONTACTA CONMIGO. The main content area has a red banner at the top with the text 'Home > Noticias > Todo listo para el III Congreso Internacional Gastronomía y Salud 2017'. Below this is a large image of two men speaking at a podium during the congress. The text overlay on the image reads 'FERMENTADOS PROBIÓTICOS CON TOQUES Y SABOR ESPAÑOL' and lists speakers: Mario Sandoval and Miguel A. Almodóvar. The article discusses the preparation for the III Congress of International Gastronomy and Health 2017.

## Otros medios /Radio

### Aragón Radio

9/11/2017. Entrevista Miguel A. Almodóvar

[Escuchar](#). 10/11/2017 Tema del Edulcorante [Escuchar](#)



### Radio Exterior de España

15/11/2017. Marca España



### COPE: Carlos Herrera “Herrera en Cope”

9/11/2017. Hablando con Miguel A. Almodóvar min 23:26

[Escuchar](#)

### Herrera en COPE (09/11/2017) - De 11 a 12

Herrera en COPE es el programa que más crece de la radio española. Está dirigido por el comunicador mejor valorado. De 11 a 12, Carlos Herrera entrevista a Olvido Macías, autora del libro "Hogares compartidos". La gastronomía, con Miguel Ángel Almodóvar. La Infanta doña Pilar de Borbón nos habla del Rastrillo de Nuevo Futuro.



### RNE: Pepa Fernández “No es un día cualquiera”

12/11/2017. hablando con Pedro Subijana Minuto 17:04

[Escuchar](#)



## Otros medios /Televisión

8/11/2017 Aragón Directo  
a partir del minuto 1:30 al 1:36  
[Ver](#)



9/11/2017 Aragón Directo.  
Desde el minuto 1:47 a 1:52.  
[Ver](#)



# Redes Sociales /Facebook

#congresogastroysalud

IUI Mixto Agroalimentario de Aragón - IA2

9 de noviembre a las 12:15

Intervención de Luis A. Moreno (GENUD-IA2) en el #congresogastroysalud



Me gusta  
 Comentar  
 Compartir

Celia Jiménez Caballero  
13 h

La evolución del binomio "Gastronomía y Salud" #congresogastroysalud



Me gusta: Comentar: Compartir

Ensalada Ilustrada compartió el álbum de Agencia Almazara  
11 de noviembre a las 19:16

Un día y medio intenso en #congresogastroysalud.  
Análisis por parte de las directoras de los principales congresos gastronómicos del binomio gastronomía y salud: pan de masa madre de cultivo y fermentación larga, antioxidantes, azúcar pura, blanca y mortal, transgénicos; la percepción de los alimentos y la percepción de la realidad gusto y cerebro; experiencias multisensoriales; alimentación en niños y adolescentes; sostenibilidad, sistema alimentario y gastronomía; pasa...

Voir más



Me gusta Comentar

José Manuel Sánchez Lacomba, Claudio BP y 4 personas más

Jesús Barceló Llorente agregó una foto nueva al álbum: Instagram Photos — en Palacio de Congresos de Zaragoza  
14 h · Instagram

Comenzamos #inauguración #congresogastroysalud. Acto completo. Todo funciona. Todo bonito. Primer Objetivo conseguido. #eventos #levaldo



Me gusta Comentar

Ester Bachs Romaguera agregó 6 fotos nuevas  
9 de noviembre a las 20:06

¡Qué memorable final del III #CongresoGastroSalud en Zaragoza! Con los mejores profesionales del vino de Aragón que nos han regalado los oídos con una cata de algunos de sus vinos favoritos. Geniales Raúl Igual Fernando Mora MW Pilar Cárdenas y Manu Jiménez Juan Muñoz Ramos. Gracias por compartir vuestras pasiones ¡sois muy grandes!

Y sobre todo, felicitar a Juan Bartolací Pérez y su equipo por generar estos encuentros únicos y muy necesarios en el sector. ¡Un privilegio poder asistir en este Congreso!



+2

Plano Gastronómico de Zaragoza  
9 de noviembre a las 10:51

Segundo día en el III congreso internacional Gastronomía y salud en el Palacio de congresos en Zaragoza . Ponencias muy potentes #congresogastroysalud



Me gusta Comentar Compartir

Me gusta esta página Comentar

nuevas  
12 h

Intervención de nuestro Presidente Restaurante Akelarre (Pedro Subijana) en el III Congreso Gastronomía y Salud en Zaragoza. Y foto de familia con los ET de Aragón #hermanamientoET #congresogastroysalud



Me gusta: Comentar: Compartir

# Redes Sociales /Twitter

#congresogastroysalud

**gastronomiafitness®** @gastronomiafitness

Hoy se está celebrando el Congreso #Gastronomía y #Salud 2017

"Cuenta con una zona de feria, con ponencias que realizarán gastrónomos, científicos, cocineros, periodistas especializados y con demostraciones en directo!"

#CongresoGastroySalud 🍔 ↴

gastronomiafitness.com 😊

Gastronomia y fitness  
Une Gastronomía + Fitness y obtendrás Salud. Sufre una Trombosis, fui Chef y ahora ayudo a personas a llevar un Estilo de Vida Saludable a través de la Alimentación y el Deporte. gastronomiafitness.com

4/29 - 9 nov. 2017 desde Arcos de la Frontera, España

1 Retweet 1 Me gusta 🎉

1 1 1 1 1

**Firo Vázquez d Parga** @FiroVazquez - 9 nov.  
Preparando las ponencias #congresogastroysalud



2 13

**Agua Fontecabras** @AguaFontecabras - 10 nov.  
Hoy también estaremos presentes en el #congresogastroysalud en @CongresosZgz. Todo un placer haber contado ayer con @PSubijana entre otros muchos grandes. 😊

GastrOleum ✅ @GastrOleum - 10 nov.  
El AOVE es salud. Su ingesta previene enfermedades cardiovasculares, diversos tipos de cáncer y otras afecciones. (Consumir #avoe consumirás #salud) @FiroVazquez #congresogastroysalud + fotos en #Facebook

#congresogastroysalud




ABC

Bala

wineisocial @wineisocial - 9 nov.  
@raul\_igual catando Monopole en #congresogastroysalud



Juan Revenga 📸 @juan\_revenga - 9 nov.  
Interesantísima y superdidáctica la charla de @JavierCudeiro sobre gusto y cerebro en #congresogastroysalud



1 2 25

Garbancita @Garbancita - 8 nov.  
Los organizadores de congresos gastronómicos más importantes del país se plantean cómo estará presente la salud en el futuro de estos eventos #congresogastroysalud



30 Salón de Gourmet

entrevista @entrevista - 9 nov.  
La cena es los grandes retos en直接 @Raul\_igual @Cesar\_morales @Fernando\_Mesa\_XIV y @AlfonsoMeneses Descubriendo vinos con los mejores #congresogastroysalud



Aragón Alimentos @aragonalimentos - 10 nov.  
La #Gastronomía excelente vía de #Promocion del #SectorAgroalimentario #congresogastroysalud Vía @GobAragon goo.gl/XuICtb



Paco Betancur @pacobetancur - 9 nov.  
35º recordando La Rioja, la Casquería y la tradición junto a @FranciscoPaniego y equipo de @Hotel\_Elraum en el #congresogastroysalud en Zaragoza. Un placer verte por unos minutos. querido Amigo!



1 2 3

Chevalier @willi5778 - 9 nov.  
#congresogastroysalud organizado por @heraldus

