

22 DE JUNIO DE 2021

I JORNADA INTERNACIONAL
DE HOTELES Y RESTAURANTES
SOSTENIBLES

LA SOSTENIBILIDAD COMO MOTOR DE LA RECUPERACIÓN ECONÓMICA POSCOVID-19

More sustainable, more competitive, more durable.

eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona



ORGANIZAN:

I JORNADA INTERNACIONAL DE HOTELES Y RESTAURANTES SOSTENIBLES

Con motivo del **Día Mundial de la Gastronomía Sostenible** (18 de junio) y del año **Barcelona Capital Mundial de la Alimentación Sostenible**, la Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona (Eshob) y el Ajuntament de Barcelona han ideado la **Primera Jornada Internacional de Hoteles y Restaurantes Sostenibles**.

Como sabemos, la gastronomía se define como el arte de preparar y degustar una buena comida, aprovechando la diversidad natural de los productos y los aspectos culturales de las técnicas culinarias. El concepto de sostenibilidad, en cambio, implica llevar a cabo una actividad continuada en el tiempo sin malgastar recursos naturales y sin perjudicar el medio ambiente o la salud de las personas. De la fusión de estos dos términos ha surgido el concepto de gastronomía sostenible, sinónimo de una cocina que tiene en cuenta el origen, producción y transporte de los ingredientes, su huella ecológica, hídrica y energética, pero a la vez, también el impacto social, cultural, económico y nutricional que la elaboración y servicio de un plato puede tener sobre la sociedad.

Con el propósito de aportar diferentes puntos de vista sobre la gastronomía sostenible de hoteles y restaurantes a nivel internacional, hemos querido reunir un grupo de expertos de varios países, para compartir y analizar las muchas declinaciones posibles de la gastronomía sostenible: como motor de la recuperación económica poscovid-19, como base para difundir una cultura alimentaria más saludable, como eje donde pivotar la reducción del desperdicio alimentario, como contexto en el que desarrollar una oferta turística accesible para todos, como contenido imprescindible de formación profesional y, finalmente, como entorno cultural de reflexión intergeneracional.

Tener la participación de profesionales del mundo de la empresa, de la restauración, de la hostelería, de las asociaciones y de las instituciones de varios países, todos reunidos en un marco educativo, aporta profundidad y transversalidad a esta primera Jornada que, esperamos, será la primera de muchas más.

MARTES, 22 DE JUNIO DE 2021

PROGRAMA



9:00 a 13:30 h.

- **9:00 h.** Bienvenida. **Iñaki Gorostiaga** (Director General de Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona).
- **9:05 h.** **Pere Chías** (Presidente de Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona y Presidente del Gremi de Restauració de Barcelona).
- **9:10 h.** **Montserrat Ballarín** (Concejala de Comercio, Mercados, Régimen Interior y Hacienda de Barcelona en el Ajuntament de Barcelona).
- **9:15 h.** **Chiara Gai** (Directora de Innovación de Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona y Moderadora de la Jornada).
Presentación del programa y de las ponencias.
- **9:20 h.** **Rafael González** (Socio Director de Vivential Value, Cataluña).
Sostenibilidad y reputación online, binomio competitivo para hoteles y restaurantes.
- **9:50 h.** **Alberto Corbino** (Presidente de UCMED - Università della Cucina Mediterranea, Sorrento, Italia). **Comer es un acto cívico. La restauración y la hotelería sostenibles en el Sur de Italia.**
- **10:20 h.** **Gemma Salvador** (Nutricionista de la Agència de Salut Pública de Catalunya, AMED - Alimentación Mediterránea). **Año Internacional de las Frutas y Verduras FAO: la fruta y la verdura para la salud planetaria.**
- **10:50 h.** Coffee Break.
- **11:20 h.** **Maite Azkarate** (Profesora de Pastelería de Eshob - Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona).
La accesibilidad gastronómica: postre para tod@s.
- **11:50 h.** **Olivia Grebler** (Fundadora de EcoCook, Sustainable Restaurant Certification Program, Ecublens, Suiza).
Presente y futuro de la certificación de restaurantes sostenibles.
- **12:20 h.** **Emiliano Deferrari** (Secondar del Presidente de ENAT - European Network for Accessible Tourism, Bruxelles, Bélgica).
La accesibilidad turística y su impacto económico.
- **12:50 h.** **Reinald Gimeno** (Director Comercial de Mas Salagros EcoResort, Vallromanes, Barcelona).
Mas Salagros: los retos de un EcoResort de 5 estrellas.
- **13:20 h.** Clausura de la Jornada.

Debido a su vocación internacional, el evento se celebrará en castellano.

ORGANIZAN:

eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona

Ajuntament de
Barcelona



22 DE JUNIO DE 2021

I JORNADA INTERNACIONAL DE HOTELES Y RESTAURANTES SOSTENIBLES

LA SOSTENIBILIDAD COMO MOTOR DE LA RECUPERACIÓN ECONÓMICA POSCOVID-19

More sustainable, more competitive, more durable.

CON EL SOPORTE DE:

