

Antolatzen du

ORGANIZA



Asociación Cultural ARANGOITI-ESAM
Kultur Elkartea

Laguntzen dute

COLABORAN

Hotel Xavier
Asoc. Hostelería Navarra
Gobierno de Navarra
Consortio Tierras de Javier
Mancomunidad de Sangüesa
Cederna
Intia
CPAEN
Aytos de Yesa, Liédena, Javier, Sangüesa...
Rtes. Rodero, Tubal, Mugariz, Berasategui,
Euskal Herriko Makrobiotika Eskola
Basque Culinary Center



1^{as} JORNADAS DE FORMACIÓN GASTRONOMÍA NAVARRA

EN TIERRAS DE JAVIER *nafarroako gastronomia xabierren lurran*

1^{go}. FORMAZIO JARDUNALDIAK

Parte hartzen dute

PARTICIPAN

Centros de FP Agroecológico, Cocina,
Agroforestal, Sierra de Leyre
Fisicodeportivas...
UPNA, UN,

Inscripción on-line en la página www.arangoitie-esam.es o rellenando este dístico y remitiéndolo a la siguiente dirección de correo arangoitiesam@gmail.com o en el teléfono 652317257.

Izena ematea / Inscripción:

IZENA/NOMBRE:	
ABIZENAK/APELLIDOS:	
TELEFONO/A:	
POSTA-E./CORREO-E.:	
ENPRESA, INSTITUCIÓN/ERAKUNDEA:	

XXX, X de noviembre de 2016-eko

azaroaren x-a, xxxxx

Yesa - Esa / Javier - Xabier

AURKEZPENA / PRESENTACIÓN

9:30 Recepción de participantes y formalización de inscripciones.

10:00 Acto de presentación institucional. Acto musical de recepción a los participantes.

Acto musical:

- Dirigido por Koldo Pastor

Acto institucional:

- Isabel Elizalde, Consejera de Desarrollo Rural.
- Edorta Lezaun, Presidente del Consejo de Producción Agraria Ecológica de Navarra.
- Ixabel Jareño, Presidenta de la Asociación Cultural Arangoiti-Esam.
- Natxo Calvo, Gerente Asociación Hostelería Navarra.
- Fernando Trebol, Secretario de la Asociación Cultural Arangoiti-Esam.

10:10 Conferencia marco del encuentro y exposición de la filosofía a desarrollar (ECOLOGÍA-SALUD-SOSTENIBILIDAD-SOLIDARIDAD). Se presentan los contenidos y actividades a realizar durante el encuentro; así como para dar las pautas de la cena que habrá de preparar en la Jornada, resaltando el objetivo principal de recuperación del primer sector en la zona y los demás objetivos.

● Objetivo principal:

- Desarrollar los objetivos de nuestra asociación en relación al fomento y recuperación del primer sector productivo; asociando esté al trabajo cooperativo con el segundo sector y su puesta en valor a través del tercer sector.

● Objetivos formativos:

- Ofrecer una actividad formativa a los profesionales del sector de la hostelería y a los que se relacionan con esta actividad.
- Facilitar el desarrollo de los objetivos y competencias de los estudiantes del contenido que se abordará en el evento.
- Favorecer la promoción y desarrollo de las entidades públicas y privadas de la Baja Montaña Navarra.

EKIMENA

10:45 Salidas para conocer el entorno natural y sus productos.

12:00 Conferencia inaugural

"Dieta y Sostenibilidad: las nuevas Guías Alimentarias para la Población / Dieta eta Jasangarritasuna: Biztanleriarentzako Elikagai Gida berriak" ", **JAVIER ARANCETA BATRINA**, Médico Nutricionista.

12:30 Las flores en la cocina y su contenido nutricional

"Uso de las flores en la cocina, imagen y cuidado del sabor / Loreen erabilera sukaldean, zaporearen irudia eta zaintza". RESTAURANTE MUGARIZ – **LEIRE ETXAIDE** Baratza arduraduna.

"Las flores y su valor nutricional, salud natural / Loreak eta bere elikadura balioa, osasun naturala". **MAITE ZUDAIRE** Nutricionista.

13:30 Almuerzo-coloquio preparado por estudiantes de cocina, cocineros profesionales y Basque Culinary Center, y se expondrán las propuestas culinarias, elaboración ecológica, realizadas por cuatro cocineros y sus equipos. **Cocineros participantes por concretar.**

15:00 Salidas para conocer el entorno natural y sus productos.

17:00 Conferencias⁴. Plantas medicinales y aromáticas en la cocina

"Uso de las plantas medicinales y aromáticas en la cocina, su conservación, secado / Sendabelar eta sukalde-erabileran, nola gorde eta lehortu". JOSENEA (Lumbier), LORENEA (Noain) y LAURA GURBINDO y SILVIA AQUERRETA especialistas en plantas medicinales. Mesa de conferencias.

"La pocha de Sangüesa: Desde la selección del gen de esta verdura, hasta la cocina / Zangozako potxa: Barazki honen gen aukeraketatik, sukaldera⁵". VIVIEROS ELIZALDE, AGRICULTOR DE GABARDERAL⁶, INTIA, PROFESOR UPNA, COCINEROS. Mesa de conferencias.

JARDUNALDIAREN AMAIERA / CIERRE DE LAS JORNADAS

18:30 Conclusiones del equipo técnico elaboradas a partir de lo recopilado, hablado, etc., durante las jornadas.

FILOSOFIA

Serán cuatro nuestro pilares, con la idea de promover cuatro aspectos esenciales: Ecología, sostenibilidad, solidaridad y salud.

Asegurar una **transmisión de los conocimientos** gastronómicos y sensibilizar, educar e implicar en este proceso a las nuevas generaciones de estudiantes del ámbito del encuentro, es uno de nuestros pilares, de ahí que el encuentro tenga un contenido específico de formación teórico-práctico. Pero también de los actuales y futuros profesionales entorno a la alimentación y todo lo que la rodea (higiene, gestión, salud, producción, ecología, etc.).

reconocer los méritos de personas o entidades que han destacado en el ámbito de su actividad por su iniciativa pionera, emprendimiento o generosidad con su tierra y su pueblo

● Objetivos de difusión, promoción y conocimiento (de lo que se aborde en el encuentro):

- Dar a conocer nuestra zona, la Baja Montaña y sus productos.
- Promoción, fomento y desarrollo de la Gastronomía Navarra.
- Difundir los resultados de la actividad a través de los medios adecuados de difusión, promoción y conocimiento.
- Favorecer el estudio e investigación de los contenidos que se abordan en la actividad; su publicación y exposición dentro del programa de la actividad y otras del mismo ámbito.

ESPACIO PARA ALUMNADO DE FP Y UNIVERDIDAD, aquí se explicará como participan...

RECORRIDO DE LA VISITA ELEGIDO

	MARCA	TARDE
Recorrido 1: conocer las plantas de Arangoiti, Piscifactoría de Pirinea ezagutzeko ibilbidea (*).		
Recorrido 2: conocer las plantas de la Foz, Bodegas de Aibar y Lumbier, y Josenea ezagutzeko ibilbidea (*).		
Recorrido 3: conocer Vivieros Elizalde y origen de la Pocha. Potxaren jatorria eta Elizalde Negutegiak ezagutzeko ibilbidea (*).		

(*) En las salidas participaran los especialistas / Irteeretan adituek parte hartuko dute.