

**DEBATS
SOBRE
L'ALIMENTACIÓ
A L'HORA
DEL
BERENAR
(18 h)**

**DEBATES
SOBRE LA
ALIMENTACIÓN
A LA HORA
DE LA
MERIENDA
(18 h)**



19 D'ABRIL

El repte d'ensenyar a menjar. L'educació en alimentació i nutrició

El reto de enseñar a comer. La educación en alimentación y nutrición

Ponents:

Cristóbal Llorens Ivorra (Tècnic de Salut Pública de Dénia), Evarist Miralles (Cuiner i formador), Àlvar Kuehn (Tècnic de l'Oficina de la Innovació i la Creativitat de l'Ajuntament de Dénia).

Modera:

Eva María Trescastro López (Dietista-Nutricionista)

25 D'ABRIL

La gastronomia saludable com a objectiu: el paper de la restauració i els menjadors escolars.

La gastronomía saludable como objetivo: el papel de la restauración y los comedores escolares.

Ponents:

Pep Romany (Cuiner), Carles García (Llaurador Ecològic i venda directa), Caterguai (Empresa de Catering a Menjadors de Col·legis), Àlvar Kuehn (Tècnic de l'Oficina de la Innovació i la Creativitat de l'Ajuntament de Dénia).

Modera:

María Tormo Santamaría (Dietista-Nutricionista).

26 D'ABRIL

L'educació per al gust artístic.

La educación del gusto artístico.

Ponents:

Daniel Tejero Olivares (UMH i artista), Juana Segura (Professora Institut Chabàs i artista), Pep Aguilar (Col·legi públic i artista).

Modera:

Imma Mengual (Artista-Universitat).

Centre d'Art l'Estació

C. Calderón, 4.
03700 Dénia
Tel. 96 578 87 41

Horari

De 10 a 13 h i de 17 a 21 h

Visites escolars

lola@immanente.com
96 578 87 37

Materials escolars

<https://goo.gl/ec2nFK>

Del 16 de marzo
al 29 de abril de 2018

EDUCANDO EL GUSTO
Arte e historia del «bien» comer

IMMA MENGUAL

**CON
LA BOCA
LLENA
NO
SE
HABLA**



**Com
aprenguérem
a menjar**

L'acció educativa i social
del Programa EDALNU,
1961-1996



UNIVERSITAT
DE VALÈNCIA
Visions de Cultura i Igualtat

Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

Ajuntament de Dénia
Cultura

DÉNIA

CCIDEI

GENERALITAT
VALENCIANA

UNIVERSITAT
Miguel
Hernández

Cátedra UA
de Estudios
del Sabor
Gastronómico
Carmenita

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

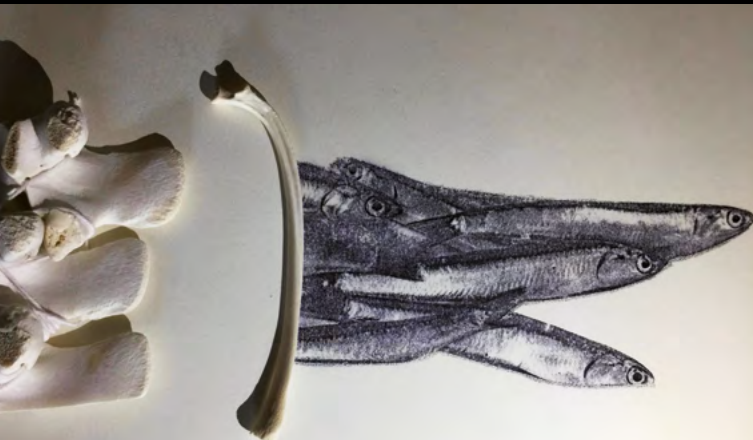
SAN

Ministerio de Educación

L'ESTACIÓ
centre d'art

**EDUCANT
EL GUST**
Art i història
del «ben»
menjar

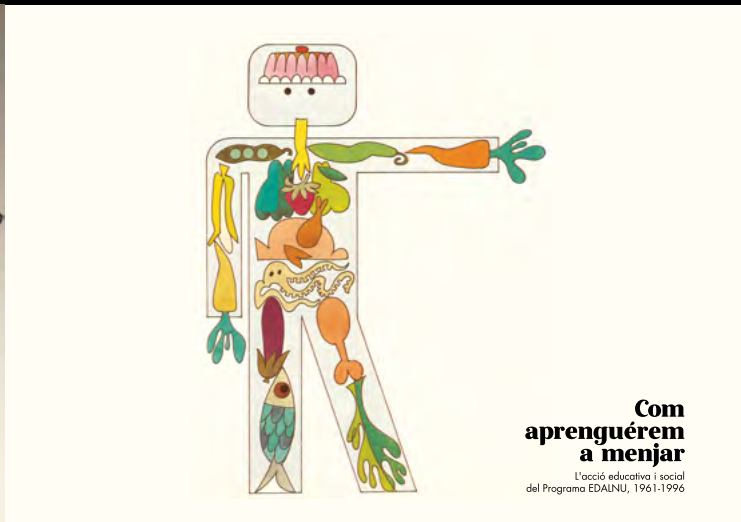
**EDUCANDO
EL GUSTO**
Arte e historia
del «bien»
comer



IMMA MENGUAL
**CON LA BOCA LLENA
NO SE HABLA**

Educant el gust. Art i història del «ben» menjar és una invitació a reflexionar des de l'art i des de la història sobre el significat que l'alimentació té en la vida de les persones i les societats.

Els ossos, objectes i utensilis de *Amb la boca plena no es parla* ens endinsaran en el microcosmos de la taula i la casa, on els rituals de l'acte alimentari ajuden a perpetuar models, rols i estereotips, l'origen dels quals podem rastrejar a través dels documents històrics reunits en *Com aprenuérem a menjar*, on viatjarem a aquests temps de la nostra gent gran en què la nostra societat tractava de sortir definitivament de la fam i es preparava per a endinsar-se en els temps de l'abundància.



Educando el gusto. Arte e historia del «bien» comer es una invitación a reflexionar desde el arte y desde la historia sobre el significado que la alimentación tiene en la vida de las personas y las sociedades.

Los huesos, objetos y utensilios de *Con la boca llena no se habla* nos adentrarán en el microcosmos de la mesa y la casa, donde los rituales del acto alimentario ayudan a perpetuar modelos, roles y estereotipos, cuyo origen podremos rastrear a través de los documentos históricos reunidos en *Cómo aprendimos a comer*, con los que viajaremos a esos tiempos de nuestros mayores en los que nuestra sociedad trataba de salir definitivamente del hambre y se preparaba para adentrarse en los tiempos de la abundancia.

CINE + TAPA = CINETAPA

CINETAPA

en sessió de vesprada (18h a 22 h)

en sesión de tarde (18h a 22 h)

Dues cuineres de Dénia ens tradueixen el llenguatge del cinema als sabors, colors, olors, textures i cruïxits d'una tapa.

Dos cocineras de Dénia nos traducen el lenguaje del cine a los sabores, colores, olores, texturas y cruídos de una tapa.

Preu: 3 €. Aforament: 50 persones

18 d'abril

M.^a Luz Piera, restaurant El Pegolí

Una tapa del Bòsfor inspirada en la pel·lícula *Un toque de canela* de Tassos Boulmetis, 2002 (108 min).

25 d'abril

Sole Ballester Romans, restaurant Casa Pepa i Hotel Rosa

Una tapa oriental inspirada en la pel·lícula *Una pastelería en Tokio*, de Naomi Kawase, 2015 (113 min).

CINETAPA

en horari escolar

en horario escolar

Curts de cinema infantil i juvenil, preparació de tapes i visita didàctica a l'exposició per escoles amb ganes de pensar i gaudir amb els aliments.

Per programar l'activitat i rebre totes les indicacions i materials didàctics, contactar amb lola@immanente.com o al telèfon 96 578 87 37

Cortos de cine infantil y juvenil, preparación de tapas y visita didáctica a la exposición para colegios con ganas de pensar y disfrutar con los alimentos.

Para programar la actividad y recibir todas las indicaciones y materiales didácticos, contactar con lola@immanente.com o al telefono 96 578 87 37