



Official communications schedule

Congress on Gastronomy, Sustainability and Development

Cáceres-Extremadura (Spain). 24th and 25th September 2020

25th September

Room 1-“Miguel Hernández”

Communications in Spanish and Portuguese

Communication time: 15 minutes + 5 minutes discussion

Day 25	Table 1. Coord. David Conde Caballero
9.30-11.10	Agenda 2030: trazando el camino hacia sistemas alimentarios sostenibles <i>Nerea Esmoris Varela</i> <i>Amparo Novo Vázquez (On-Line-spanish)</i>
	Seguridad alimentaria y bienestar nutricional en Guatemala. Políticas estatales e intervenciones de la cooperación internacional: escenarios desarrollistas y prevalencia de la desnutrición <i>Luis López-Lago Ortiz</i> <i>Borja Rivero Jiménez</i> <i>Cecilia Pedret Massanet (Presencial-spanish)</i>
	Acciones cívicas y políticas para una alimentación sostenible. La visión de los activistas alimentarios. <i>Carmen Lozano Cabedo</i> <i>Amparo Novo Vázquez (On-Line-spanish)</i>

	<p>Redes de abastecimiento, desarrollo local y turismo gastronómico: un aporte al ODS 12 <i>Maria del Pilar Leal Londoño (On-Line-spanish)</i></p>
	<p>Alimentación y diversidad funcional <i>Jerónimo Luengo Polo</i> <i>Montserrat Pulido Fuentes</i> <i>Carlos Alberto Castillo Sarmiento</i> <i>Carmen Cipriano Crespo (On-Line-español)</i></p>

11.10-11.40 Coffee / rest

Day 25	Coord. Lorenzo Mariano Juárez
11.40-14.00	<p>Evidencia científica, sostenibilidad y salud <i>Carlos Alberto Castillo Sarmiento</i> <i>Inmaculada Ballesteros-Yáñez</i> <i>Montserrat Pulido Fuentes</i> <i>Carmen Cipriano Crespo (On-Line-spanish)</i></p> <p>De la semilla al paladar: la contribución del Convivium Slow Food Mano a Mano Mérida, en la revalorización de la agrobiodiversidad andina en Venezuela <i>Liccia Romero (On-Line-spanish)</i></p> <p>El Ecofestival de la papa nativa. Reconectando saberes y sabores originarios en Los Andes de Venezuela <i>Liccia Romero (On-Line-spanish)</i></p> <p>Recetario de amaranto: fortaleciendo la cocina familiar y salud alimentaria en Chile <i>Alexander Ortega Sepúlveda (On-Line-spanish)</i></p> <p>La idea del hambre en el imaginario chileno: del sentido humanitario al individualismo <i>Marcos Daniel López Barrera (On-Line-spanish)</i></p> <p>Heritage, sustainability and health-related quality of life. A Study of the possibilities of family orchards in Las Hurdes (Spain) <i>Miguel Madruga Vicente</i> <i>José-Carmelo Adsúar Sala</i> <i>Jorge Carlos Vivas</i> <i>María Mendoza Muñoz</i> <i>Lorenzo Mariano Juárez</i> <i>David Conde Caballero (On-Line-spanish)</i></p>
Día 25 14.00-14.05	<p>closing message F. Xavier Medina Director, Unesco Chair on Food, Culture and Development, UOC Chairman, ICAF Lorenzo Mariano Juárez ICAF Coordinator for the Latin American region</p>

25th September

Room 2-“Europa”

Communications in English

Communication time: 15 minutes + 5 minutes discussion

Day 25	Table 1. Coord. F. Xavier Medina
9.30-11.30	Food Conviviality and Migrants’ Sustainable Livelihoods in Germany <i>Edda Starck</i> <i>Raúl Matta (On-Line-english)</i>
	Food Sustainability on University Campuses: Social Responsibility of the University in dealing with the Food Vulnerability of Students. <i>Simona de Iulio</i> <i>Cristina Romanelli Rosa (On-Line-english)</i>
	Mediterranean Culinary Heritage between Denigrated Tradition and Sustainable Development Perspective: The Case of Tunisia <i>Sonia Mlayah Hamzaoui (On-Line-english)</i>
	Gastronomy, Sustainability, Productivity, and Critique <i>Leah Marie Ashe (On-Line-ingles)</i>
	Minorities: hospitality in the specific context of inclusive gastronomic actors in France <i>Rebeca Acosta García (On-Line-english)</i>
	Sustainable Diets intergenerational challenges from the Global South <i>Mariana Hase Ueta (On-Line-english)</i>



CÁCERES, EXTREMADURA, SPAIN

