Programa Concurs InTecAA

"Estudiem el plat típic de la nostra comarca-zona o/i una innovació d'un plat tradicional i expliquem tota la tecnologia que hi ha darrera de la seva elaboració des del camp fins a la cuina"

Dia: 8-6-2019
Lloc: Sala Actes Escola Politècnica Superior-UdG. Edifici 1, Campus Montilivi 17003 Girona.
Hora: 10h

Horari	**Programa**
10:00h	Obertura de **l'acte, benvinguda i parlaments** a càrrec de la Directora de la Escola Politècnica Superior de la Universitat de Girona Dra. **M. Àngels Pelach**, de la Directora Científica del Campus Alimentació i Gastronomia Dra. **Carmen Carretero** i del President de la Comissió Territorial de Girona del III Congrés Català de la Cuina **Dr. Ramon Moreno**. *Presenta l'acte, **Silvia Aulet**. Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni (UdG) i coordinadora del Comitè d'Experts del III Congrés Català de la Cuina-Girona.*
10:30h	Conferència de a càrrec del Sr. **Quim Casellas**. Cuiner **estrella *Michelin***, restaurant Casamar. "...*el repte de combinar la nostra personalitat, la cultura de proximitat i de col·laboració amb els petits productors de la zona, amb l'auto exigència pròpia a la qual aquesta distinció ens obliga..."*
11:00h	Projecció dels vídeos finalistes del concurs InTecAA - UdG.
11:45h	Lliurament de diplomes i premis.
12:15h	**Cloenda de l'acte** a càrrec dels Coordinadors d'Estudis Agroalimentaris de la EPS-UdG, **Dr. Joan Pujol i Dra. Mònica Toldrà** i de la Vicerectora de Territori i Compromís Social **Dra. Silvia Llach**.

<u>Convidats fila cero:</u>