

**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

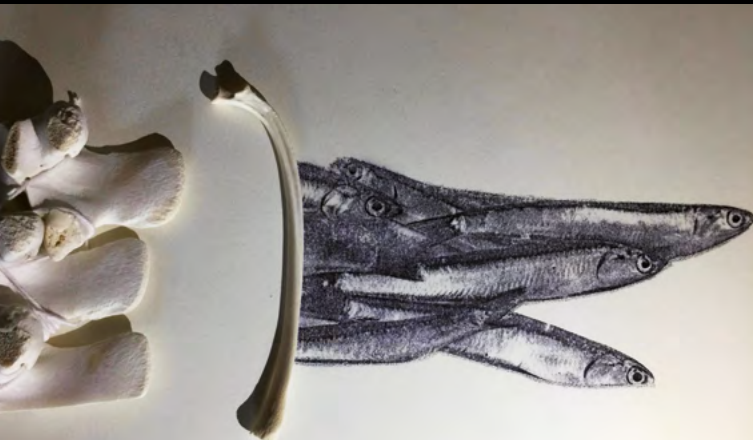
SAN

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

**L'ESTACIÓ**  
centre d'art

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

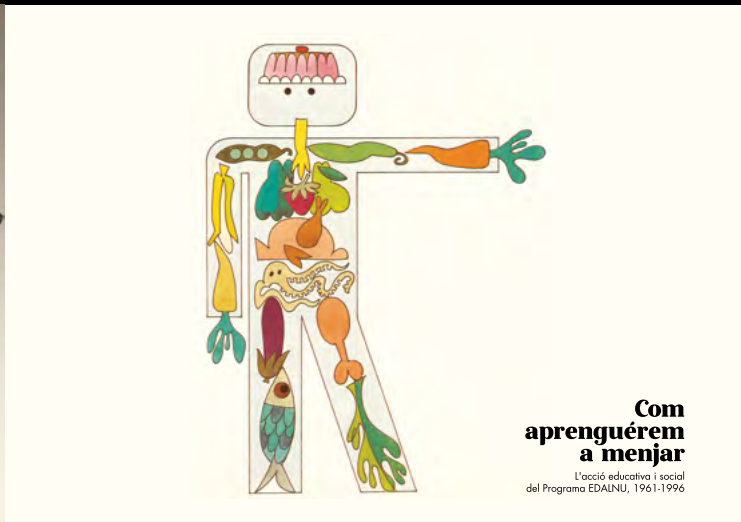
**EDUCANDO  
EL GUSTO**  
Arte e historia  
del «bien»  
comer



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 cruixits 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](mailto: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](mailto:lola@immanente.com) o al telefono 96 578 87 37