

Ημερίδα

Μεσογειακή διατροφή, τουρισμός και πολιτισμός

Παρασκευή, 11 Μαΐου 2018

15:00 – 20:00

Αμφιθέατρο ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΟΥ ΚΟΛΛΕΓΙΟΥ, Campus Αμαρουσίου [Σωρού 74]

ΑΠΟ ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΟΥ ΚΟΛΛΕΓΙΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

15:00 – 15:10 Χαιρετισμός κ. Γεωργίου Πατούλη, Δημάρχου Αμαρουσίου

Ενότητα 1: Τα τρόφιμα της Μεσογειακής διατροφής

Συντονίστρια: κα Στουπή Σταυρούλα, Ακαδημαϊκή Υπεύθυνη Τμήματος Διαιτολογίας Μητροπολιτικού Κολλεγίου, Μαρούσι. Διδάκτωρ Πανεπιστημίου του Surrey M. Βρετανίας στη Διατροφή και Μεταβολισμό του Ανθρώπου

15:15-15:30 «Μεσογειακή διατροφή και νέοι διατροφικοί ισχυρισμοί»
κος Χρήστος Παπαβαγγέλης, Κλινικός Διαιτολόγος,

15:30-15:45 «Νοθεία στα Τρόφιμα»
κος Ανδρέας Σουλιώτης, Επικεφαλής επιθεωρητής συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, Δρ Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου

15:45 – 16:00 «Η Μεσογειακή Διατροφή στα σχολεία»
κος Παναγιώτης Αδαμόπουλος, Research & Development Manager, Γευσήνους

Ενότητα 2: Τουρισμός

Συντονίστρια: κα Μάγδα Πειστικού, Ακαδημαϊκή Υπεύθυνη Τμήματος Τουρισμού και Επισιτισμού Μητροπολιτικού Κολλεγίου, Μαρούσι.

16:00 - 16:15 «Μεσογειακή Δίαιτα και Γαστρονομικός Τουρισμός»
κος Γιώργος Λαζαρίδης, Βιολόγος, Καθηγητής στο Τμήμα Διαιτολογίας του Μητροπολιτικού Κολλεγίου, Downtown Campus. PhDc Μεσογειακή δίαιτα, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών.

16:15 – 16:30 «Μεσογειακή Διατροφή στα ελληνικά νησιά»
Δρ. Κατερίνα Σκενδέρη, Βιοχημικός – Διατροφολόγος, Καθηγητής στο Τμήμα
Διαιτολογίας του Μητροπολιτικού Κολλεγίου, Downtown Campus. ΕΔΙΠ Χαροκόπειο
Πανεπιστήμιο

16:45 – 17:30 **Workshop Μεσογειακής Γαστρονομίας, Executive Chef Σταμάτης Τσίλιας**

Ενότητα 3: Marketing & Πολιτισμός

Συντονιστής: **κος Γρηγόρης Ρίσβας**, *Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος MSc Advanced Dietetic Practice
Μητροπολιτικού Κολλεγίου, Downtown Campus. Διδάκτωρ του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου.*

17:45 - 18:00 «Η Διατροφική Βελτίωση των προϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων ως μέσο
επίτευξης μιας καλύτερης διατροφής»
κος Ιωσήφ Αλεξανδρίδης, Nutrition Health & Wellness Manager, Nestle Hellas S.A

18: 15 – 19:00 **Workshop Μεσογειακής Γαστρονομίας, Executive Chef Σταμάτης Τσίλιας**
& Workshop Γλυκά με Ελαιόλαδο, Pastry Chef Παναγιώτης Τσιάβος

Κλείσιμο Ημερίδας