

CONFERÈNCIA

“ALIMENTAR-NOS, AHIR I AVUI”

C/Ortega i Gasset 30
07640 ses Salines
605 82 74 24 / 617 69 76 82
info@cultural-ment.com

ÍNDEX

ALIMENTAR-NOS, AHIR I AVUI

1.Descripció activitat.....	1
2.Objectius.....	1
3.Característiques de l'espai.....	1
4.Escenari.....	1
5.Necessitats tècniques.....	1
6.Durada.....	2
7.Públic destinatari.....	2
8.Preferència horària.....	2
9Disponibilitat.....	2
10.Currículum i trajectòria artística.....	2
11.Imatges (adjuntat al cd).....	3
12.Pressupost.....	3
13. Resum de la proposta.....	3

ALIMENTAR-NOS, AHIR I AVUI

1.Descripció activitat

La farmacèutica especialista en nutrició Fanny Pons i el cuiner Miquel Calent, ens acostaran a la manera d'alimentar-se dels nostres padrins, i com això al llarg dels darrers temps ha canviat de manera dràstica. Abordaran l'alimentació dels nostres infants i els possibles problemes de salut que se podran derivar al futur.

Biografies:

Francisca Pons Nicolau. (Calvia, 1966)

Llicenciada en farmàcia i especialitzada en la rama de productes naturals a l'any 1993 a la Universitat Central de Barcelona. Ha rebut diversos cursos de formació com són: Curs sobre Pautes Terapèutiques i Nutricionals en el Pacient d'Edat Avançada. Curs de Farmàcia Clínica en Farmàcia Comunitària. Curs sobre Toxicitat de Fàrmacs. Curs sobre Formulació Magistral. Curs del Pla Mestral per a l'obtenció del títol de "Especialista en Metabolisme Secundari i Disseny de Fàrmacs, 3r curs a distància de Nutrició, Dietètica i Dietoteràpia impartit per la universitat de Navarra. etc.

Com docent participa al Pla d'Educació Nutricional pel Farmacèutic (PLENUFAR-2) organitzat pel Col·legi Oficial de Farmacèutics de les Illes Balears i com a coordinadora del grup de farmacèutics destinats a cobrir aquesta campanya al col·legi Madre Alberta. Imparteix classes a l'Escola d'Hostaleria de Palma de Mallorca per a l'obtenció de la titulació "Gestió d'Aliments i Begudes" mòdul d'Alimentació i Nutrició.. Imparteix classes a la UIB per a l'obtenció del títol de postgrau "Curs d'Especialista Universitari en Assessoria Nutricional".

Ha treballat com Farmacèutica Adjunta a la farmàcia de la Sra M^a Pilar Feliu Mazaira. Al 1998 obre el Centre de Dietètica i Nutrició, consulta privada a la qual desenvolupa la seva activitat professional com a farmacèutica especialista en nutrició, dietètica i dietoteràpia i en la Clínica Juaneda. També ha col·laborat professionalment com a farmacèutica especialista en nutrició amb Clinic Balear, Clínica Capistrano i amb diferents mitjans de comunicació com a Grup Serra, Vuit mil·límetres i Singular audiovisual SL.

MIQUEL VICENS "CALENT" (Campos, 1974) és un cuiner Mallorquí, cap de cuina del restaurant CAN CALENT a Campos, guardonat amb dos SOLS de la prestigiosa guia REPSOL i del restaurant CUIT de l'hotel Nakar a Palma.

Va estudiar a l'escola d'hoteleria de la UIB, i ha rebut multitud de cursos de formació amb cuiners de renom. La seva cuina avantguardista i de temporada i la seva activitat televisiva l'ha fet molt popular a les Illes Balears.

Ha col·laborat en la redacció de diversos llibres de cuina, i actualment escriu una columna de cuina al diari ARA BALEARS, i a ULTIMA HORA.

Ha estat jurat del programa CUINA I GUANYA i col·laborador al



programa de cuina UNA MICONA MÉS d'IB3. Actualment té el seu propi programa de cuina a IB3 amb el títol FRED i CALENT.

2.Objectius

- Donar a conèixer la importància de l'alimentació des de la infància.
- Comparar l'alimentació actual i la dels nostres avant-passats
- Relacionar alimentació i salut.

3.Característiques de l'espai

Qualsevol espai amb capacitat pel nombre de participants a l'activitat, es pot dur a terme a teatres, escoles, sales polivalents, etc.

4.Escenari

No cal escenari

5.Necessitats tècniques

Per dur a terme la conferència farà falta dos micròfons, una pantalla i un projector així com un ordinador, Cultural-ment aportarà el que faci falta per poder realitzar la conferència.

6.Durada

60 minuts aproximadament

7.Públic destinatari

Aquesta activitat va dirigida principalment a persones joves i adultes, d'edats compreses entre els 12 i 90 anys

8.Preferència horària

total disponibilitat

9Disponibilitat

Total disponibilitat

10.Currículum i trajectòria artística

Cultural-ment s.c

CIF: J 57894313

C/ Bisbe Taixaquet, 118- 1er 07620 Lluçmajor

617 69 76 82/ 605 82 74 14

Web: www.cultural-ment.com **Gerent:** Gemma de las Heras Sampol

Cultural-ment s.c és una empresa mallorquina dedicada a la gestió, promoció i organització d'esdeveniments i espectacles en viu. Des de la seva constitució a finals de l'any 2014 i la seva primera activitat amb Glosa Musicada el 18 de gener del 2015 a ses Salines, ha dut a terme diversos projectes. Exemples:

Show cooking amb Miquel Calent: Des de que es posà en marxa aquest projecte, s'ha dut a terme a gran quantitat de fires arreu de Mallorca (passant per Esporles, Porreres, Felanitx i Campos entre d'altres). Algunes dates importants:

26-04-2015: ses Salines (estrena) 19/20 i 21- 01-2016: Fitur Madrid 06-09-2016: UIB escola d'hoteleria

Festes: Cultural-ment s.c. ha organitzat diverses festes de temàtiques diferents (disfresses, festa rock, etc.) amb la participació de grups com "MayDay", "Toninaina", "Ojos de serpiente", "The Billy Young band", etc.

Fira medieval: Ha organitzat una fira medieval amb diversos tallers i tendes relacionades amb aquesta temàtica.

Curset d'instruments tradicionals Cuina de l'edat mitjana Taller d'aus

Edició de llibres: A l'estiu del 2016 començà una nova aventura amb Cultural-ment edicions, publicant el llibre "Marta" de la autora novell Maria Ferrer Payeras.

A més a partir d'aquest any 2017 i junt amb Carlos Garrido ha començat a produir teatre. El primer espectacle de producció pròpia és ESTRELLES I TALAIOTS, i a l'abril de 2017 estrenarà EL VI A LA SANG.

11.Imatges (adjuntat al cd)

12.Pressupost

PRESSUPOST	
Despeses de coordinació	250€
Despeses de conferencians	400€
Subtotal	
	650€
IVA	136,5€
Total	
	786,5€

13. Resum de la proposta

La farmacèutica especialista en nutrició Fanny Pons i el cuiner Miquel Calent, ens acostaran a la manera d'alimentar-se dels nostres padrins, i com això al llarg dels darrers temps ha canviat de manera dràstica. Abordaran l'alimentació dels nostres infants i els possibles problemes de salut que se podran derivar al futur.