

CONFERÈNCIA

ECOLOGIA, TURISME I GASTRONOMIA

A CÀRREC DE:

Javier Solsona, cap de l'àrea de Competitivitat de Turisme Comunitat Valenciana

PRESENTA:

Rosa Marín, responsable de l'Aula de Gastronomia, UV

ORGANITZA

UV **cultura**  VNIVERSITAT
GASTRONOMIA  ID VALÈNCIA



CENTRE CULTURAL
VNIVERSITAT
ID VALÈNCIA

08/11/2023
DIMECRES, 18:30H
AULES SEMINARI
CENTRE CULTURAL LA NAU
C/ UNIVERSITAT N° 2

ENTRADA LLIURE.
AFORAMENT LIMITAT.



ECOLOGÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA

A cargo de

Javier Solsona, jefe del área de Competitividad de Turisme Comunitat Valenciana

Presenta

Rosa Marín, responsable del Aula de Gastronomía, UV

Sinopsis

La gastronomía se ha constituido en uno de los productos más atractivos de la actividad turística en los últimos años. A medida que disfrutar de experiencias durante el tiempo de ocio se manifestaba como una tendencia social cada vez más marcada, la cocina en la Comunitat Valenciana y en España en general, alcanzaba una relevancia sin precedentes, ayudada por la irrupción de grandes referentes en este campo, y por una gran atención de los medios de comunicación. Al mismo tiempo, se ha producido un proceso de madurez en el que cuestiones como la tradición culinaria, la innovación o la excelencia en el servicio han ido ganando protagonismo. Sin embargo, en el momento actual, es el producto local, de proximidad y de calidad el que está siendo el factor diferencial. Un producto ecológico que junto a otros factores de sostenibilidad, deben mantener a la gastronomía en la vanguardia turística.

Biografía

Javier Solsona se el jefe del área de Competitividad de Turisme Comunitat Valenciana, también ha sido el jefe del área de formación, hasta el pasado mes de mayo, ocupándose de la gestión de la marca gastroturística l'Exquisit Mediterrani. Es licenciado en Geografía e Historia por la Universitat de València y doctorado por la UJI, con la tesis Planificación Turística Rural en la Comunidad Valenciana. Ha participado en numerosas investigaciones y trabajos de planificación en el campo del diseño de los productos y los destinos turísticos. Además de su actividad a la administración pública, también ha estado al frente de pequeñas empresas de hostelería y turismo, cooperativas y asociaciones.

ECOLOGIA, TURISME I GASTRONOMIA

A càrrec de

Javier Solsona, cap de l'Àrea de Competitivitat de Turisme Comunitat Valenciana

Presenta

Rosa Marín, responsable de l'Aula de Gastronomia, UV

Sinopsi

La gastronomia s'ha constituït en un dels productes més atractius de l'activitat turística en els últims anys. A mesura que gaudir d'experiències durant el temps d'oci es manifestava com una tendència social cada vegada més marcada, la cuina a la Comunitat Valenciana i a Espanya en general aconseguia una rellevància sense precedents, ajudada per la irrupció de grans referents en aquest camp, i per una gran atenció dels mitjans de comunicació. Alhora, s'ha produït un procés de maduresa, en què qüestions com la tradició culinària, la innovació o l'excel·lència en el servei han anat guanyant protagonisme. No obstant això, en el moment actual, és el producte local, de proximitat i de qualitat el que està sent el factor diferencial. Un producte ecològic que juntament amb altres factors de sostenibilitat han de mantenir la gastronomia en l'avantguarda turística.

Biografia

Javier Solsona és el cap de l'àrea de Competitivitat de Turisme Comunitat Valenciana, també ha sigut el cap de l'àrea de formació, fins al passat mes de maig, ocupant-se de la gestió de la marca gastroturística l'Exquisit Mediterrani. És llicenciat en Geografia i Història per la Universitat de València i doctorat per l'UJI, amb la tesi Planificació Turística Rural a la Comunitat Valenciana. Ha participat en nombroses investigacions i treballs de planificació en el camp del disseny dels productes i les destinacions turístiques. A més de la seua activitat a l'administració pública, també ha estat al davant de xicotetes empreses d'hostaleria i turisme, cooperatives i associacions.