

Gastronomia i xarxes sostenibles

PARTICIPEN

Vicente Insa. Enginyer Tècnic en Federació Cooperatives Agroalimentàries CV

Fernando Marco Peñarrocha. Director de la cooperativa de Viver

María García Llinares. Gerent de Casa Montaña

Chabe Soler. Cap de cuina de l'Hort al Nú

Javier Solsona Monzonís. Cap de l'Àrea de Formació de Turisme de la Comunitat Valenciana CdT

ORGANITZA

Aula de Gastronomia, UV



17/10/2022
DILLUNS, 11:00H
CAPELLA DE LA SAPIÈNCIA
C/ UNIVERSITAT N° 2

ENTRADA LLIURE.
AFORAMENT LIMITAT.



Gastronomia i xarxes sostenibles

Sinopsi:

Aquesta activitat té com a objectiu donar una visió del fenomen gastronòmic des de diferents òptiques, amb la participació de ponents de diferents perfils professionals i amb la finalitat de contribuir a la difusió del coneixement i potenciar la gastronomia en el territori de la Comunitat Valenciana. Aquesta taula redona està dirigida, tant a estudiants del grau de Ciències Gastronòmiques (ja que forma part de les activitats externes programades) com al públic en general.

Biografies:

VICENT INSA. Vicent Insa Olcina, tècnic sectorial de vi i oli en Cooperatives Agroalimentàries de la Comunitat Valenciana. Col·labora en el disseny de les accions de promoció dels productes cooperatius per a posar en valor, davant la societat, l'excel·lència i la qualitat dels productes que elaboren les seues cooperatives.

FERNANDO MARCO PEÑARROCHA. Va nàixer a València l'any en què l'ésser humà va arribar a la Lluna. Aquell esperit explorador i intrèpid ha viatjat amb ell fins avui. Llicenciat en Ciències Químiques i màster en Sanitat Ambiental, va iniciar la seua carrera professional dirigint l'àrea de Medi Ambient del sindicat UGT a la Comunitat Valenciana. El medi rural el crida i a partir de 2002 encadena ser semiagricultor, copropietari de restaurant i consultor de projectes a l'Alt Palància. En 2008 és nomenat director de la Cooperativa de Viver i en 2010 completa la seua formació amb el màster en Direcció de Cooperatives Agroalimentàries de GEGEA-UPV. S'ha equivocat unes quantes vegades en la vida i la seua paraula favorita és "Sí".

MARÍA GARCÍA LLINARES. gerent de Casa Muntanya, situada en el barri El Canyamelar. Llicenciada en Veterinària en 2009, la professió de la qual va exercir com a cirurgiana i ecografista fins a 2018. Aquest any, decideix incorporar-se a l'empresa familiar per a fer-se càrrec d'Administració, Recursos Humans i Sostenibilitat.

CHABE SOLER. Actualment és cap de cuina del restaurant l'Hort al Nú, havent-se format en diferents tipus de cuines des dels 20 anys. En 2020 va guanyar el "World Paella Day Cup".

JAVIER SOLSONA. Javier Solsona, és cap de l'àrea de Formació de Turisme Comunitat Valenciana i, per tant, director de la xarxa de centres de formació turística, CdT, i d'Exquisit Mediterrani, estratègia de desenvolupament i promoció del producte gastroturístic de la Comunitat Valenciana. És llicenciat en Geografia i Història per la Universitat de València i doctorat a la Universitat Jaume I de Castelló en Planificació Turística. En l'Agència Valenciana de Turisme exerceix el lloc de cap de serveis d'estudis i planificació, així com el de director de l'Institut Valencià de Tecnologies Turístiques (Invat-tur). També ha sigut propietari de petits negocis d'hostaleria i turisme.