

Universitat de València

11 de junio del 2024

Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación

Asociación de Ciencias Gastronómicas ACIGAS

Memoria del VI Congreso de ACIGAS Ciencias Gastronómicas

Fecha: 5 de marzo de 2024

Programa:

9:00-9:30: Recogida de acreditaciones

9:30-10:15: Inauguración

- Hortensia Rico, Decana de la Facultad
- Isabel Vázquez, Vicerrectora de Estudios

10:15-11:15: Las Algas en la cocina

- Javier Morcillo, Javi Algas

11:20-12:00: Almuerzo

12:00-13:00: Hosteltáctil: software de gestión para hostelería

- Mariví Giménez

13:10-14:10: Vegadénia de Innovaveg

- Ferrán Parada y Mónica Puchades

14:15-15:30: Comida

15:30-16:30: El Tarantín Chiflado

- Alex Rodríguez

16:40-17:40: Demostración de coctelería

- Aitor Landeta, Coctelería Varsovia

Fecha: 6 de marzo de 2024

Programa:

9:15-9:30: Bienvenida Sala Darwin

9:30-10:30: Federación empresarial de hostelería de Valencia

- Manuel Espinar

10:30-11:30: El sabor, un motor de l'evolució

- Juli Peretó

11:40-12:20: Almuerzo

12:20-13:20: Desarrollo de nuevos alimentos saludables mediante tecnologías ecosostenibles

- Noelia Castillejo

13:20-14:20: TYRIS: cata de cerveza

- Adrián Serrano

14:20-15:30: Comida

15:30-16:30: Mesa redonda exalumnos

16:40-17:30: Premios Sapiña y Clausura

Puntos destacados

- La ponencia sobre las algas en la cocina fue una de las más interesantes del congreso. Javier Morcillo, Javi Algas, nos habló de las propiedades nutricionales de las algas y de cómo utilizarlas en la cocina.
- El taller de coctelería fue una actividad muy divertida y práctica. Aitor Landeta, Coctelería Varsovia, nos enseñó a preparar algunos cócteles clásicos.
- La ponencia sobre la Federación empresarial de hostelería de Valencia fue una de las más interesantes del congreso. Manuel Espinar, Presidente de la Federación, nos habló de los retos y oportunidades del sector hostelero en la actualidad.
- El taller de TYRIS: cata de cerveza fue una actividad muy divertida y práctica. Adrián Serrano, Maestro Cervecerero de TYRIS, nos enseñó a catar diferentes tipos de cerveza.

El VI Congreso de ACIGAS de la Carrera de Ciencias Gastronómicas fue un éxito rotundo. Se contó con la participación de un gran número de estudiantes, profesores y profesionales del sector. Las ponencias fueron muy interesantes y las actividades prácticas muy enriquecedoras.

En general, el Congreso de ACIGAS de la Carrera de Ciencias Gastronómicas fue una experiencia muy positiva para todos los participantes.

Agradecimientos

ACIGAS quiere agradecer a todos los que han hecho posible la celebración de este congreso:

- A la Facultad de Farmacia de la Universitat de València por su colaboración.
- A los ponentes y talleristas por su participación.
- A los estudiantes y profesores por su asistencia.
- A los colaboradores por su apoyo.



Ana Sanchez Cava

Presidencia ACIGAS JD 2023 - 2024