

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2021

DEL 29 AL 31
DE MARZO 2021

I.E.S. LOS MONTESINOS - REMEDIOS MUÑOZ

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2021

LUNES 29 MARZO

10:00-14:00H

Conferencia: "DE HOBBY A EMPRESA DE ÉXITO"

Taller: "REVELANDO LOS SECRETOS DE LA COMIDA JAPONESA"

Ponente: Daniel Sequeira Fogaça, Emprendedor y Chef Restaurante Urami Torreveja,
Cocina Japonesa | Fusión.

MARTES 30 MARZO

10:00-11:30H

"RE- PENSANDO LA PASTELERÍA,

LA IMPORTANCIA DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE"

Ponente: José Manuel Marcos Candela Subcampeón Copa del Mundo de Heladería 2018,
Emotional maker en Candela La Gelatería & Crujiente en Redován.

11:30-12:30H

"CÓMO SER COCINERO DE ÉXITO"

Ponente: Tony Pérez,
Crítico Gastronómico.

12:30-13:30H

"MAS ALLÁ DEL VIRGEN EXTRA"

Ponente: María José San Román,
Chef Restaurante Monastrell (Alicante) con 1* Michelin,
Propietaria Taberna del Gourmet, La Vaquería y Tribeca, todos en
Grupo Gourmet Alicante, Embajadora del aove.

MIÉRCOLES 31 MARZO

9:00-10:00H

"INSECTOS. NUEVOS ALIMENTOS. LOS TENEBRIOS"

Ponente: Pep Gramage Borrás,
Empresario y Profesor de Cocina en IES Los Montesinos.

10:00-12:00H

"CULTURA MEDITERRÁNEA"

Ponente: Aurora Torres Mora Jefa de Cocina
Restaurante La Herradura en Los Montesinos.
Experta en Gastronomía de la Vega Baja.

12:00-13:00H

"TIRAJE Y SERVICIO DE CERVEZA"

Ponente: Davinia Martínez Riquelme,
Campeona de España y Subcampeona del mundo en tiraje de cerveza 2018.
Campeona de Valencia Maestro parrillero 2019-2020,
Premio Radio Orihuela en la categoría de Gastronomía,
Chef Restaurante Los Monaguillos (Orihuela).
Chef Restaurante Las Columnas (Torreveja).

13:00-14:00H

"MÉTODO TIF... HACIA UNA COCINA CONSCIENTE"

Ponencia: José Enrique Teruel,
Profesor de Cocina.