

JORNADA DE TURISMO GASTRONÓMICO

ESSÈNCIES. SOM TERRA I VINCLES. GASTRONOMÍA Y PRODUCTOS AUTÓCTONOS DE LA VEGA BAJA

El objetivo de la jornada es dotar a los participantes de herramientas técnicas y metodológicas que les permitan diseñar experiencias gastronómicas sostenibles con productos autóctonos de la Vega Baja, además de sus derivados y subproductos, mediante la aplicación del análisis sensorial de los alimentos y el uso de los cinco sentidos

LOS PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE LA VEGA BAJA

Tipología, derivados y subproductos. Sostenibilidad y desarrollo local.

¿SOMOS LO QUE COMEMOS, COMEMOS LO QUE SENTIMOS O SOMOS LO QUE SENTIMOS?

Análisis sensorial de alimentos aplicado a la experiencia gastronómica

GASTRONOMÍA Y SENTIDOS. VALOR SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

Principales características sensoriales de los productos agroalimentarios de la Vega Baja

DISEÑO DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

Menús para ver, oler, tocar, oír y saborear, basados en el análisis sensorial de alimentos autóctonos de la Vega Baja.

PONENTES

D^a. MARINA CANO LAMADRID

Doctora en Ciencia y tecnología de los alimentos. Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias. UMH

Máster en Agroecología, desarrollo Rural y Agroturismo. UMH

D^a. HANÁN ISSA

Licenciada en Químicas. Master en Viticultura y Enología. UMH

D^a. MARICEN MOLINA HUERTAS

Doctora Ingeniera Agrónoma.

Economía de los Recursos Naturales y Agroambientales. UMH

Especialista en Economía y Gestión Agraria y Alimentaria. UMH

D^a. LEONTINA LIPAN

Doctora en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias. UMH

Máster en Gestión de Calidad de los Alimentos. UMH

Lugar: AUDITORIO "LA LONJA", 26 de octubre a las 10:30 horas