

17-18 MAYO-2022

BUENAVISTA DEL NORTE

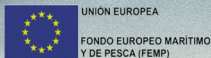


Información
e inscripción:

Jornadas MESAS con *Salitre*

PARA PROFESIONALES Y PÚBLICO GENERAL

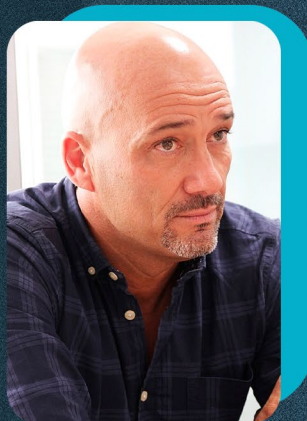
Financiado por:



Martes 17 de mayo 1ª Jornada: Dirigida a profesionales del sector y la gastronomía

Lugar: Centro Cultural El Palmar
Charla: Variedades de productos pesqueros que se dan en nuestro litoral costero (45 m). 10:30 h

AGUSTÍN ESPINOSA



TÉCNICO DE LA UNIDAD ORGÁNICA DE
PESCA DEL CABILDO INSULAR DE TENERIFE

Biólogo marino que ha trabajado en pesca profesional y acuicultura, también ha redactado las propuestas de Reservas Marinas de Interés Pesquero para Tenerife.

Licenciado en Biología marina por la Universidad de La Laguna, es autor de diferentes obras relacionadas con la biodiversidad marina de Tenerife. Gran parte de su trabajo ha estado relacionado con la conservación y divulgación del medio ambiente y los sistemas marinos de Canarias, destacando en cuanto a la conservación la redacción de la propuesta de creación de dos reservas marinas de interés pesquero en Teno y en Anaga, ambas en Tenerife.

Jornadas MESAS con

Salitre

Martes 17 de mayo 1ª Jornada: Dirigida a profesionales del sector y la gastronomía

Lugar: Centro Cultural El Palmar

Taller: Formación sobre el uso gastronómico innovador del producto pesquero local (1,5 h). 11:30 h

ESTEBAN GÓMEZ ESTEVEZ



JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE SENSEN H10 GRAN TENERFE

Comenzó su andadura profesional hace más de veinte años. Cuenta con una amplia experiencia como Jefe de Cocina, Segundo Jefe de Cocina, Chef Ejecutivo, Asesor Gastronómico, Mentor, Formador y Chef propietario.

Entre sus muchos logros destaca el Premio "Manuel Iglesias 2003" al Mejor Jefe de Cocina de Canarias «Diario de Avisos». También fue ganador del 1º Campeonato de Cocineros de Canarias 2003. Además recibió el Galardón al Impulso Gastronómico en los Galardones Atlántico de Gastronomía y Turismo 2021.

Jornadas MESAS con

Salitre

Martes 17 de mayo
Formación de la DOP Islas Canarias
"Acerca del Canary Wine" (45 m). 13:15 h.

Lugar: Centro Cultural El Palmar

MIGUEL FEBLES RAMÍREZ

GEÓGRAFO (UNIVERSIDAD DE
LA LAGUNA) Y SUMILLER.



Es administrador y director técnico de GEODOS, Planificación y Servicios S.L.U., consultora dedicada al análisis territorial y ambiental en Canarias; y socio de BIDUEÑO, iniciativa empresarial dedicada al diseño de experiencias enogastrómicas y la formación sobre vinos canarios.

JUAN ENRIQUE DE LUIS BRAVO

ENÓLOGO



Se ha dedicado a la docencia en enología, viticultura y análisis sensorial durante más de 20 años. Promotor de la Denominación de Origen Valle de la Orotava. Socio de BIDUEÑO, para el diseño de experiencias enogastrómicas. Miembro del panel de cata de aceites de Tenerife.



Jornadas MESAS con
Salitre

Público general

Miércoles 18 de mayo

2ª Jornada: Dirigida al público en general

Lugar: Centro Cultural El Palmar

Charla: Valor nutritivo y económico
del producto pesquero local(1 h)

ÁNGELA FERNÁNDEZ ÁLVAREZ



LICENCIADA Y DOCTORA EN BIOLOGÍA

Esta Licenciada y Doctora en Biología por la Universidad de La Laguna, es además Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con Máster en Calidad y Seguridad de los Alimentos.

Durante su carrera científica ha participado en diversos proyectos de investigación, publicando en revistas científicas de impacto y asistiendo a congresos nacionales e internacionales.

En la actualidad imparte Formación Profesional en la rama de Sanidad.

Jornadas MESAS con

Salitre

Miércoles 18 de mayo

2ª Jornada: Dirigida al público en general

Lugar: Centro Cultural El Palmar

Taller: Show-cooking: Elaboración de recetas con productos pesqueros local de uso doméstico(2h.)

CARLOS MESA



JEFE DE COCINA DEL RESTAURANTE MARINO

Está actualmente al frente de los fogones del Marino Costa Adeje, la gran apuesta del Grupo Kanali en el Centro Comercial Plaza del Duque por la alta restauración.

Mesa es Premio de Gastronomía de Diario de Avisos al Mejor Jefe de Cocina en 2021 y ganador el pasado mes de junio del I Concurso Nacional de Mojos armonizados con Vinos de Tenerife en Madrid Fusión.

Jornadas MESAS con

Salitre

Jornadas MESAS con *Salitre*

Financiado por:

