

Desarrollo de sesiones

DIA 14 DE OCTUBRE

Inauguración <https://youtu.be/JeBUZZyQvW0>

Universidad de Castilla La Mancha

- Dr. D. Cesar Sanchez Melendez. Vicerrector de Cultura, Deporte y Responsabilidad Social Ayuntamiento de Albacete.
- D^a Rosa Gonzalez de la Aleja Sirvent. Concejala de Sostenibilidad y Marca Albacete Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. JCCM
- D. Ramon Saez Gómez. Delegado provincial en Albacete

Nutrición y Alimentación: <https://youtu.be/5hVSwC6YopE>

- Dra. D^a. María José García Meseguer
Profesora Titular de Universidad. UCLM
- Dra. D^a. Lucia Castro Vazquez
Profesora Titular de Universidad. UCLM

Showcooking 1: <https://youtu.be/tAsscpS0E-w>

D. Daniel García Peinado. Cocinero
Chef Selección española de futbol

Comedores colectivos: <https://youtu.be/IIsfPUJvPHq>

- D. Enrique Cerro Flores
Delegado provincial Euro-Toques en Albacete
Vicepresidente Selección Española de cocina profesional
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D^a Rosario Felipe Zalve
Fundación ASLA - Albacete
- D. Juan Carlos Jimenez García
Gerente de COPRISER

Comunicación, difusión, redes: <https://youtu.be/15IOVkJd3Qo>

- D. Juan Antonio Mondéjar
Catedrático de Universidad. UCLM
Director de Cátedra UCLM de Innovación Abierta con Incarlopsa
- Dr. D. Jose María Herranz de la Casa,
Profesor Titular de Universidad. UCLM

Entorno, materiales, ambiente, accesos, servicios: <https://youtu.be/5d0FLC51Hlc>

- D. Enrique Cerro Flores
Delegado provincial Euro-Toques en Albacete
Vicepresidente Selección Española de cocina profesional
Académico de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D. Antonio Martínez Bleda
Cocinero Restaurante La Frontera Hellín-Albacete
- D^a. Maria José Palacios Gonzalez
Asociación de Cuchillería y Afines. APRECU

Showcooking 2: <https://youtu.be/2Te9HBHs0kA>

D. Antonio José Gonzalez Navalón. Cocinero
Premio Broche Gastronómico 2022. Primer premio XII Concurso de Cocina 'Ajo Morado Las Pedroñeras. Rte. + IDEAS, Higuera, Albacete

Taller de cata 1: https://youtu.be/GcNJxOKY_MQ

Productos Dehesa Los Llanos (Albacete)

- D^a. Francisca Cruz Gil
Maestra quesera de Dehesa de los Llanos
Vinos Bodega Adolfo Cano (Almansa)
- D. Adolfo Cano Lopez.

DIA 15 DE OCTUBRE

Refranes que alimentan

- D^a. Luz María del Olmo García. Divulgadora de la paremiología y bibliotecaria en la Red de Bibliotecas Municipales del Ayuntamiento de Granada.
- D^a Encarna Almansa García. Chef Ejecutivo Grupo Candela; Albacete.



Poesía y Haiku

- Dr. D. Elías Rovira Gil. Profesor titular UCLM jubilado. Poesía haiku.
- D. Angel Javier Aguilar Bañón. Poeta



Música

- Dra. D. ^a Elisa Belmonte Users. Soprano. Catedrática de la Escuela Superior de Canto de Madrid. Académica de la Real Academia Hispanoamericana de Ciencias, Artes y Letras. Académica de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D. Pablo Correa Toledo. Productor musical. Vector-Sounds



Showcooking 3.

D. Miguel Angel Expósito Garrido. Cocinero Chef 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol Rte. Retama. Torrenueva (C Real)



Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos vegetales

Moderadora

- Dra. D.^a M^a Soledad Pérez Coello. CU.UCLM. Académica de la Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha
- D.O.P. Azafrán de La Mancha
- D. Sergio Lopez Iniesta. Vocal Consejo Regulador DOP Azafrán de la Mancha
- D.O.P. Nueces de Nerpio
- D. Pedro Martínez Jacobo. Presidente DOP Nueces de Nerpio



Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos de origen animal

Moderador

- Dr. D. Miguel Angel Gomez Borja. CU. UCLM.

IGP Cordero Manchego

- D. Francisco José Alfaro Ponce.

Secretario técnico de la fundación IGP Cordero Manchego

Incarlopsa

- D^a Montse García García

Directora de calidad I+D+i de Incarlopsa



Mesa redonda: Distintivos de calidad en productos transformados

Fundación Tierra de Viñedos

- D^a. Diana Granados Bellido.

Gerente de Fundación Tierra de Viñedos.

IES Andres de Vandelvira

- D^a Monica Sanz Alonso

Directora Dpto. Industrias Alimentarias



Showcooking 4

D. Javier Tornero Belmonte. Cocinero y

Pastelero

Profesor IES Andres de Vandelvira



Taller de cata 2.

Productos Incarlopsa.

- D^a Luz M^a Zamorano Andrés

Cortadora profesional de jamón

Catedra de Innovación Abierta - Incarlopsa-UCLM



Cata de productos panaderos

- D^a Luisa Gaspar Castillo

Profesora IES Andres de Vandelvira Dpto.

Industrias Alimentarias



Vinos Finca Monte Guzque (El Toboso)

- D. Angel Ramírez Ludeña
Secretario Gral. de la Academia de
Gastronomía de Castilla-La Mancha



Clausura

