



VERANO

UNIVERSIDAD EUROPEA
MIGUEL DE CERVANTES

'21

INNOVACIÓN ALIMENTARIA

ONLINE Y SEMIPRESENCIAL

DESAFÍOS Y CAMBIOS: NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA Y MODELOS EMERGENTES DE NEGOCIO EN RESTAURACIÓN 26, 27 Y 28 DE JULIO DE 2021



ORGANIZA:

UEMC

Universidad Europea
Miguel de Cervantes

COLABORA:



BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACION

MOLENDUM
Ingredientes

huerCasa
LA FUENTE DE CASA

26 DE JULIO DE 2021

MODELOS EMERGENTES DE NEGOCIO EN RESTAURACIÓN - ON LINE

9:00 h - Presentación y bienvenida.

Cristina Aldavero Peña y Esther García Vicente - Directoras del Curso

9:15 h. - Nuevos retos: Reinventando el consumo de café.

Alberto Gallego - Delegado comercial Supracafé. Enrique -Flores Barista, Formador

10:15 h. - El cocinero Recolector.

Miguel Ángel de la Cruz - Restaurante Botica de Matapozuelos.

11:15 h. - Las hierbas como nuevo complemento natural en las cocinas.

Augusto Krausse y Ana M. González- Botánicos

12:15 h. - Nuevas formas de concebir el negocio de Hostelería.

José Antonio Guerrero - Jefe de Cocina Grupo Moga.

27 DE JULIO DE 2021

DESAFÍOS Y CAMBIOS: NUEVAS TENDENCIAS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA - ON LINE

9:00 h - "Bendito Destino" - Proyecto personal.

Guillermo Cruz - Mejor Sumiller International Wine Challenge Spain 2018.

10:00 h. - Trufa Negra & Trufa Blanca, productos de lujo que se reinventan.

Desde Italia: Joan Marc Espada - Jefe de cocina Restaurante "Il Centro" en Prioca.

Desde Soria: Carlos de Pablo Ortega - Jefe de cocina Restaurante Casa Vallecas.

10:45 h. - El consumo de vino Postcovid-19. Bodegas Matarromera.

Rebeca Bezos - Adjunta Dirección de Comunicación y Estrategia Bodegas Matarromera

11:30 h. - Perspectivas de la Industria Alimentaria Post COVID.

Manuel del Soto Bastian - Director Comercial en Balbisiana.

12:15 h. - Nuevas proteínas de origen vegetal.

Esteban Fernández - Director General de Molendum.

28 DE JULIO DE 2021

LAS NUEVAS TENDENCIAS DE CONSUMO - PRESENCIAL Y ON LINE

9:00 Sector Primario, tendencia al alza.

Félix Moracho - Presidente de Huercasa.

9:45 Más allá del refresco natural: Kombucha.

Lucía Miguel Arranz - Grupo Alimentario Campos de Castilla

10:30 Mantenimiento y Gestión post-COVID en Mugaritz

Julián Otero Rodríguez I+D Rte. Mugaritz.

11:15 Aprovechamiento de subproductos en la Industria Alimentaria- Novel foods I+D+i

Daniel Rico - ITACyL

12:00 Win, el sin alcohol de Matarromera.

María Sevillano - Directora de Bodega Win Sin Alcohol y responsable de Sostenibilidad.

12.45 Coctelería Saludable, Masterclass

Esther Merino - Grupo NOMA Copenhagen.

13:30- Clausura + Degustación final

Más información e inscripción gratuita en:

www.uemc.es/p/cursos-de-verano

983.00 1000 Ext. 12141 - cursosdeverano@uemc.es