



Máster Universitario en
Avances en Ciencias
Gastronómicas

Visita al Salón H&T en Málaga

01/04/2022

Profesores y
alumnos del
Máster en
Avances en
Ciencias
Gastronómicas



(MACG) han realizado el día 7 de febrero una visita al H&T, Salón de Innovación en Hostelería en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga, encuentro de referencia a nivel nacional y cita ineludible para las empresas del canal HORECA, la industria turística y la gastronomía. Se visitaron los distintos stand del salón y se asistió a las muestras gastronómicas que se desarrollaron en el Salón, concretamente:

Trabajando en el desarrollo personal de los futuros talentos de la gastronomía
Paco Roncero. Chef de Paco Roncero Restaurante · 2 estrellas Michelin (Madrid)

Entorno, producto y memoria **Samuel Naviera**. Chef de Restaurante Muna · 1 estrella Michelin (Ponferrada, León) 1

Proximidad y temporalidad en la cocina **Victor Quintilla**. Chef de Restaurante Lluerna · 1 estrella Michelin · 1 estrella Verde (Santa Coloma de Gramenet, Barcelona)

Despiece, aprovechamiento y reposos del pescado **Juanlu Fernández**. Chef de Restaurante Cañabota · 1 estrella Michelin (Sevilla)