

PROFESORES



DAVID MONTALBÁN

Graduado en Empresariales por la Universidad de Granada. En 2004 comenzó como becario en *Caviar de Ríofrío*, lo que le permitió conocer a fondo el producto, los clientes y los mercados hasta convertirse, desde hace más de una década, en el Director Comercial. Desde 2019, también es el Director de Marketing de la empresa.



DIEGO GALLEGOS

Ha desarrollado su dilatada carrera en diferentes regiones de América y de España hasta asentarse en el sur de España y crear su restaurante, *Sollo*. Diego Gallegos, apodado "el chef del caviar" y galardonado con una estrella *Michelin* y una estrella verde *Michelin*, también destaca por sus investigaciones, entre ellas las relacionadas con la recuperación del esturión andaluz y su firme apuesta por la *gastroacuaponía*, combinación de técnicas que usa en sus instalaciones para el cultivo de vegetales y la cría de peces, llegando a constituir el 90% de los productos que consume para su restaurante.

CAVIAR

LA CRÍA DEL ESTURIÓN Y LA PRODUCCIÓN DE LAS VARIEDADES DE CAVIAR

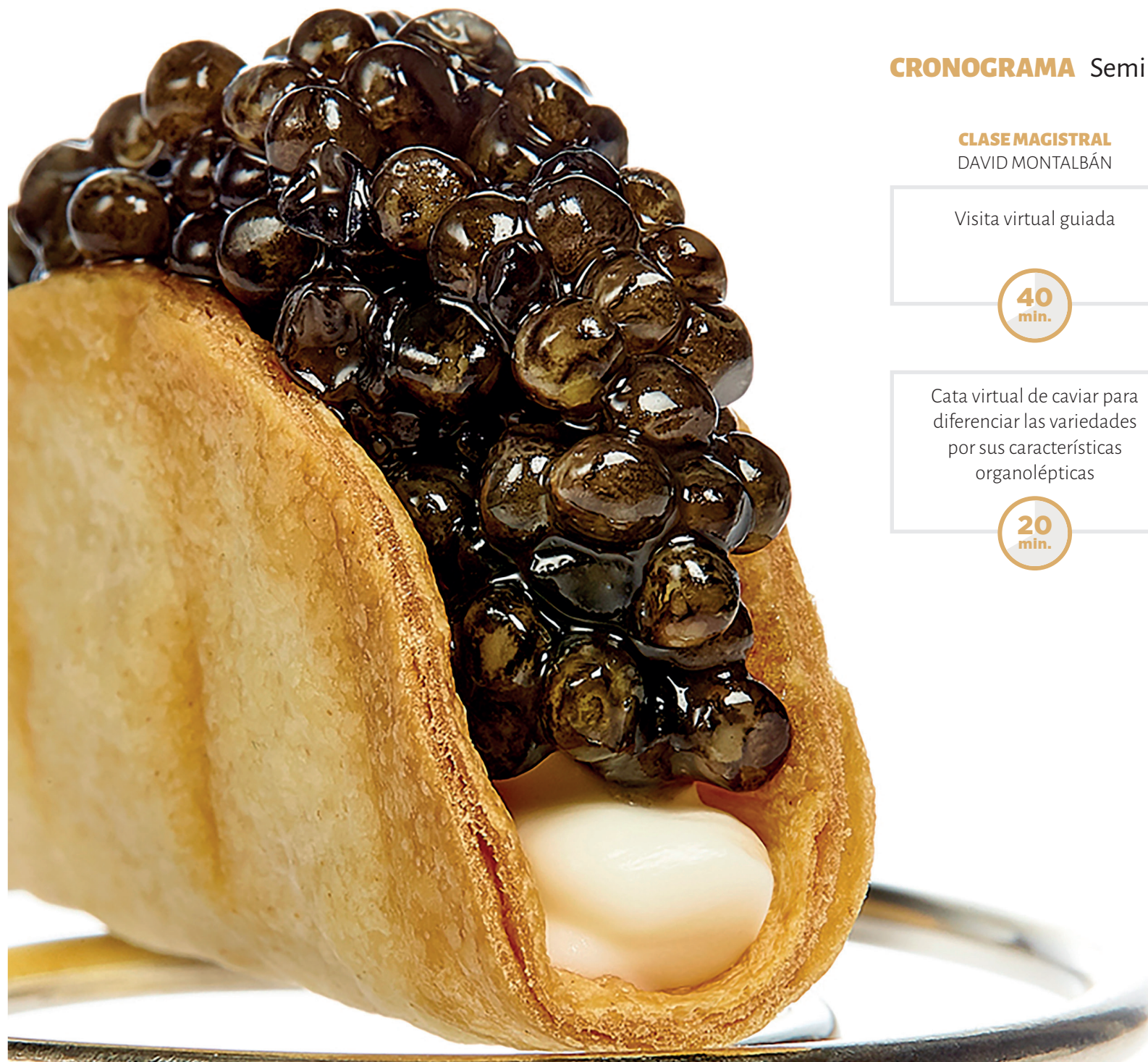


MVF Select Education

Paseo de la Castellana 95, planta 15
28046 Madrid (Spain)
mvfselect.com
T. +34 626 696 266 / 672 681 769

CAVIAR
RIOFRÍO





DESCRIPCIÓN DEL SEMINARIO

El objetivo es dar a los asistentes conocimientos sobre cómo se crían los esturiones para producir las diferentes variedades de caviar que se comercializan dentro y fuera de España.

METODOLOGÍA

El seminario se ha diseñado para ser impartido online¹. En este entorno los docentes transmitirán los conocimientos técnicos y los participantes podrán trabajar en equipo y/o participar en la sesión desde su rol de futuros profesionales del sector al que se ajusta el seminario.

Esta metodología es, además, útil para que los participantes potencien las habilidades de comunicación y la generación de confianza, en tiempo real y en el nuevo entorno competitivo para los profesionales del siglo XXI.

(1) La plataforma usada para la formación online será Zoom.

CRONOGRAMA Seminario de 2 horas/1 día.

CLASE MAGISTRAL DAVID MONTALBÁN

Visita virtual guiada

40
min.

CLASE PRÁCTICA

Lujo y Gastronomía.
Elaboraciones con caviar

60
min.

Cata virtual de caviar para
diferenciar las variedades
por sus características
organolépticas

20
min.

FECHA

16 de septiembre de 2021.

Horario: de 09:00 a 11:00 (Horario de México).

PRECIO

Docencia + Documentación: **180€**

INSCRIPCIÓN

Si está interesado en asistir a este curso, cumplimente el formulario. 

