



CEU

*Universidad
Cardenal Herrera*

CURRÍCULUM BREVE

Titulación:

Grado en Nutrición Humana y Dietética

Apellidos y Nombre	Gomez-Senent López, Carlos
---------------------------	-----------------------------------

SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

Profesor Asociado Universidad Cardenal Herrera CEU de Valencia

Fecha: Desde el año 2014 hasta la actualidad.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Técnico superior en Hostelería

EXPERIENCIA DOCENTE

-Centro de Turismo de Valencia (C.D.T. Valencia), desde 10/2006-actualidad
Cursos de formación ocupacional de cocina del Servef impartidos por el CDT para la obtención del Certificado Europeo de Profesionalidad, Repostería, Cocina nivel 2 y Dirección y producción en cocina, nivel 3. Consellería de Turismo. Más de 10.000 horas de formación impartidas.

-Universidad de Valencia.

Profesor asociado de Tecnología culinaria en el Grado de Gastronomía.

-Curso teórico práctico de hostelería sanitaria.

Formador. Demostrativo interactivo

Organizado por la escuela de cocina Altaviana

-Taller de arroces, nuevas tendencias.

Formador. Demostrativo.

Organizado en L´Hemisferic por la Ciudad de las artes y las ciencias.

-Taller de arroces valencianos y nuevas tendencias

Formador. Demostrativo

Organizado por el CDT e impartido en colaboración con Santos Ruiz, ingeniero agrónomo de la D.O. arroz de Valencia.

-Curso de arroces valencianos y nuevas tendencias

Formador. Demostrativo interactivo

Organizado por la escuela de cocina Altaviana

-Co-formador

Organizado por el CDT de Valencia e impartido por el departamento de Tecnología de los alimentos de la UPV. Ciencia aplicada a la cocina, nuevas técnicas y maquinaria.

Gelificantes, emulsiones, esferificaciones, microfiltraciones, agitación, uso y aplicaciones del rotovapor y el gastrovac en la cocina moderna. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido en la cocina. .

-Taller de arroces valencianos y nuevas tendencias

Formador. Demostrativo

Organizado por el CDT e impartido en colaboración con Santos Ruiz, ingeniero agrónomo de la D.O. arroz de Valencia. 9 horas

-Aplicaciones del Nitrógeno Líquido en la cocina

Formador. Demostrativo

Curso de formación continua impartido en el CDT de Valencia

-Curso de pasta y cocina italiana

Formador. Demostrativo

Curso de formación continua impartido en el CDT de Valencia

EXPERIENCIA PROFESIONAL

-Chef ejecutivo

Restaurante Portolito. Desde 1/12/2016

Elaboración y supervisión de la oferta gastronómica. Selección y formación del personal de cocina.

-Chef ejecutivo

Restaurante Lotelito. Desde 1/7/2018

Elaboración y supervisión de la oferta gastronómica. Selección y formación del personal de cocina.

-Chef ejecutivo

El Barecito. Desde 1/11/2018

Elaboración y supervisión de la oferta gastronómica. Selección y formación del personal de cocina.

OTROS MÉRITOS DESTACABLES

Editor desde 1996 de www.lapaella.net.