MÉXICO

NOMBRE: **Chef Ricardo Muñoz Zurita**

Chef de cocina, maestro, conferenciante, investigador, hoy considerado la máxima autoridad en la cocina mexicana tradicional por la crítica especializada, y el más prolífico e importante escritor gastronómico de la actualidad. Tiene más de 10 títulos publicados, entre otros el "Diccionario enciclopédico de la cocina mexicana" e innumerables reportajes en periódicos, revistas y medios electrónicos nacionales e internacionales.

Ricardo fue el chef más activo en la designación de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Tiene una larguísima lista de premios nacionales e internacionales, entre otros el Premio de la Academia Mexicana de Gastronomía 2018 por su invaluable aporte y acervo gastronómico por más de 20 años.

Sus 3 restaurantes: Azul y oro, Azul Condesa y Azul Histórico, han sido multi-galardonados en las categorías de comida tradicional o análogas.

El chef Ricardo Muñoz, ha rescatado y reconstruido el mapa gastronómico del país. Por todas sus aportaciones se dice que él ha reclasificado y ordenado la cocina mexicana tradicional. Además es un gran mecenas para los jóvenes talentos de su país.

CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA G@STRONÓMIC@ online

MÉXICO

NOMBRE: **Roberto Garibay Orijel**

Doctor en Ciencias Biológicas. Realizó un año de posdoctorado en UC-Berkeley y un año de posdoctorado en el CIECO, UNAM. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores nivel dos. Fue presidente de la Sociedad Mexicana de Micología en el periodo 2016-2018. Ha publicado cuarenta y siete artículos científicos arbitrados, de estos treinta y ocho en revistas indizadas; dos libros y doce capítulos en libros. Ha presentado cincuenta y cinco trabajos en congresos internacionales, ochenta y tres trabajos en congresos nacionales y veintitrés trabajos en simposios. Ha impartido treinta y siete conferencias nacionales e internacionales, y ha organizado once simposios y talleres. Ha dirigido tres tesis de doctorado, ocho tesis de maestría y cinco tesis de licenciatura concluidas; así como, tres tesis de doctorado y una de licenciatura en curso.

Áreas de especialidad: Ecología de ectomicorrizas, uso y aprovechamiento de hongos comestibles, taxonomía de hongos macroscópicos y ectomicorrízicos, biología molecular y genómica de hongos, etnomicología y conocimiento tradicional de hongos silvestres. Actualmente es investigador Titular “B” en el Instituto de Biología de la UNAM.

CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA G@STRONÓMIC@ online

MÉXICO

NOMBRE: **Faustino Hernández Santiago**

Ingeniero Agrónomo Especialista en Fitotecnia y Maestro en Ciencias en Agroforestería para el Desarrollo Sostenible por la Universidad Autónoma Chapingo y, Doctor en Ciencias en Edafología por el Colegio de Postgraduados Campus Montecillo. Es originario del estado de Oaxaca, México, y hablante acreditado en Fonología y Lectoescritura de la lengua mixteca.

Es autor de diversos artículos científicos, ha participado en ponencias en congresos nacionales e internacionales y asesor de diversas tesis de Licenciatura y Maestría enfocados al estudio de los hongos silvestres comestibles. Asimismo, ha formado parte del Comité Organizador de varios Simposios nacionales y un Taller internacional (IWEEM9). Actualmente, es Docente en la Licenciatura en Desarrollo Sustentable en la Universidad Intercultural del Estado de México-Plantel Tepetlixpa. Su interés en la investigación científica se enfoca en el estudio de hongos micorrízicos para la producción agrícola y forestal, la etnomicología, la etnobotánica, los sistemas agroforestales y la mesofauna edáfica.

CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA G@STRONÓMIC@ online

Sesión 2: Níscalos cultivados (Lactarius deliciosus) y su cocina en Nueva Zelanda

* Chef Jasbir Kaur
* Chef Paul Froggatt
* Dr. Alexis Guerin-Laguette
* Ángel Moretón

CONGRESO INTERNACIONAL DE COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA G@STRONÓMIC@ online

NUEVA ZELANDA

NOMBRE : **Chef Jasbir Kaur**

Cocinera ejecutiva galardonada de múltiples premios, Jasbir Kaur ha participado en televisión en la serie "Good morning Chef" y es la creadora de la serie "Ignite the Chef in You". Actualmente es la presidenta de la Asociación de Cocineros de Auckland. Jasbir se licenció en gestión hotelera, gastronomía y nutrición. Chef Jazz es verificador externo de City and Guilds, Reino Unido. Ha trabajado en los mejores hoteles y restaurantes de cinco países: Estados Unidos, Reino Unido, India, Nueva Zelanda y España. Ha sido juez en importantes Concursos internacionales como los Concursos nacionales de Quesos o el Concurso de Nueva Zelanda de Chocolate, 2º Concurso Internacional Cocinando con Trufa o la San Francisco Culinary Expo.

En el ámbito de la educación, ha puesto en marcha tres escuelas de cocina en Nueva Zelanda, siendo la responsable de desarrollar y coordinar los programas de cocina. Desde hace tres años en la Directora General de Ignite Colleges.

SORIA G@STRONÓMIC@

ONLINE **MICOLOGYCAL** CONGRESS

REINO UNIDO

NOMBRE : **Chef Paul Froggatt**

El chef de origen británico Paul Froggatt se formó inicialmente en el Reino Unido y en Francia, donde los aspectos más destacados de su carrera incluyeron trabajar en Gidleigh Park Hotel (dos estrellas Michelin), Bernard Loiseau en Bourgogne (tres estrellas Michelin) y Château de Courcelles (una Michelin). -Estrella). Paul siguió su carrera en dos de los principales restaurantes europeos más populares de Singapur, San Marco y Saint Pierre.Posteriormente, Paul fue jefe de cocina en el restaurante Amber del Landmark Mandarin Oriental Hotel (dos estrellas Michelin), en Hong Kong. Durante su tiempo en Amber, el restaurante fue votado como uno de los 10 mejores restaurantes dentro de los premios anuales San Pellegrino 50 Best Restaurants. Desde hace siete años es jefe de cocina de Huka Lodge, uno de los hoteles más exclusivos de Nueva Zelanda.

SORIA G@STRONÓMIC@
ONLINE **MICOLOGYCAL** CONGRESS

FRANCIA

NOMBRE : **Dr. Alexis Guerin-Laguette**

Alexis Guerin-Laguette es un científico francés doctorado en la familia micológica de los Lactarius. por el Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) y la Universidad de Montpellier II, Francia. Desde entonces, ha trabajado en Japón, Canadá y ha dirigido programas de investigación sobre el cultivo de hongos micorrícicos comestibles en el Instituto de Investigación de Plantas y Alimentos de Nueva Zelanda durante los últimos 17 años. Es un científico invitado habitual en el Instituto de Botánica de Kunming / Academia de Ciencias de China. En 2015 y, en 2017, la Administración de Asuntos Exteriores de Yunnan le otorgó el título de Experto Internacional. Ha publicado más de 25 artículos de investigación y varios capítulos en libros de micología. Es un experto en el cultivo y biología de hongos micorrícicos comestibles, es decir, setas y trufas. Es el representante técnico de la NZ Truffle Association desde 2016 y el Secretario del Comité Científico del Taller Internacional sobre Hongos Micorrízicos Comestibles desde 2011.

SORIA G@STRONÓMIC@
ONLINE **MICOLOGYCAL** CONGRESS