

Datos personales

Apellidos y nombre: Gómez San Miguel Pablo.

Situación profesional actual

Organismo:

Facultad, Escuela o Instituto: Universidad Católica de Murcia. UCAM.

Dpto./ Sección. / Unidad estr: Dpto. Tecnología de la Alimentación y Nutrición.

Dirección postal: 30107.

Categoría profesional: Colaborador licenciado.

Líneas de Investigación

Contratos con Empresa: 7

Formación Académica

Titulación superior: Grado Dirección Hotelera.

Centro: Universidad Autónoma de Barcelona (UAB).

Fecha: 1999.

Doctorado:

Centro:

Fecha:

Evaluación positiva de la ANECA para las figuras de:

Sexenios concedidos CNEAI:

Participación en Proyectos

- **Número de proyectos europeos:**
- **Número de proyectos del Plan Nacional:**
- **Número de proyectos del Plan Regional:**
- **Número de contratos con empresas:**
- **Número de proyectos del Plan propio de la Universidad:**

Publicaciones en revistas indexadas en JCR

- **Número de publicaciones en primer cuartil de su área:**
- **Número de publicaciones en segundo cuartil de su área:**
- **Número de publicaciones en tercer cuartil de su área:**
- **Número de publicaciones en cuarto cuartil de su área:**

Publicaciones en revistas no indexadas en JCR

- **Número de publicaciones indexadas en otras bases de datos:**
- **Número de publicaciones no indexadas:**

Libros y capítulos de libro

- **Número de libros:**
- **Número de capítulos de libro:**

Contribuciones a Congresos

- **Número de comunicaciones a congresos nacionales: 2**
- **Número de comunicaciones a congresos internacionales: 1**
- **Número de ponencias invitadas:**

Tesis doctorales dirigidas

- **Doctorando:**
- **Título:**
- **Calificación:**
- **Año de lectura:**

Docencia Universitaria

- **Docencia en Grado (asignaturas y años de impartición):**

Grado en Gastronomía:

- **Alimentos de Calidad Diferenciada (2014/15 y 2015/2016)**
- **Cocina Dulce I y II (2015/2016)**
- **Cocinas Mediterráneas Fundamentales (2016/2017)**
- **Técnicas y Procesos Fundamentales en cocina I y II (2016/2017)**
- **Técnicas y Procesos Avanzados en Cocina (2016/2017)**

- **Docencia en Post-Grado (asignaturas y años de impartición):**

Máster universitario de Formación al Profesorado:

- **Innovación en la enseñanza en la Hostelería y el Turismo (2014/2015, 2015/2016 y 2016/2017)**

Máster universitario en Nutrición en la actividad física y el deporte.

- **Técnicas culinarias en el deporte (2015/2016 y 2016/2017)**

Gestión

Experiencia profesional

(Julio 2000 - Abril 2002): Participando con la empresa Do&Co International Catering en los siguientes Grandes Premios de Fórmula 1; Austria, Japón, Malasia, San Marino, Austria y España. Gestión de compras, producción de banquetes, servicios en sala y montaje y desmontaje de eventos.

(Febrero 2001): Hotel Don Cándido de Terrassa (4*). Departamento del área comercial: grupos y convenciones, gestión de compras, reservas y cocina.

(Julio - Noviembre 2001): Relais & Chateaux Gravetye Manor en Inglaterra en el departamento de cocina y pastelería.

(Durante el 2001) : Responsable de la zona de protocolo en la Fira de Barcelona, participando en distintas ferias como Hostelco, Planet fútbol, construmat y fira nautica. Participación eventual en empresas de caterings importantes en el sector como Paradis y Sibarís Vilaplana.

(Agosto – Diciembre 2002) : Bullihotel Hacienda Benazuza en Sanlúcar la Mayor (Sevilla) en el departamento de cocina y pastelería (5* GL). Elaborando los platos más representativos de la cocina del Bulli. Desarrollando durante este periodo las técnicas más punteras de la cocina creativa.

(Febrero –Junio 2003): Responsable de la pastelería del restaurante El Noticiero Universal (Noti) Barcelona. Uno de los restaurantes pioneros en el concepto gastrobar.

(Junio 2003 / Julio 2004): Hotel Catalonia Suite (4*) Barcelona, en el departamento de pastelería desarrollando la gestión de restaurante y eventos.

(Julio 2004 / Septiembre 2006): Hotel Abba Garden (4*) Barcelona, desarrollando las funciones como 2º jefe de cocina.

(Desde Septiembre 2006 – Agosto 2014)

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla y Taberna del Alabardero

- Jefe de Pastelería en Taberna de Alabardero.
- Profesor y formador en la Escuela de Hostelería de Sevilla.
- Técnico y coordinador de cursos y seminarios para profesionales.
- Técnico y coordinador de seminarios monográficos.
- Coordinador de departamento del I+D de Pastelería.

(Febrero 2008): Participación en las “Jornadas Gastronómicas de la Cocina Andaluza” como profesor y formador a jefes de cocina de distintas Escuelas de México D.F., con la Agencia Andaluza de Promoción Exterior (EXTENDA).

(2009): Colaborador como asesor gastronómico en un programa semanal de COPE Sevilla.

(2010): Colaboración con Localia Televisión, desarrollando un programa de cocina semanal.

(Febrero 2012): Asesor gastronómico de pastelería de los distintos establecimientos de restauración del Senado en Madrid.

(Diciembre 2012): Responsable de elaboración de la tarta para el evento de presentación del anuncio navideño de la empresa Freixenet.

(2012): Participación en el programa "Salud al Día" de Canal Sur.

Profesor de formación del área de pastelería de estudios online con SEAS Estudios Superiores Abiertos, elaborando el material didáctico e interactivo de los cinco cursos que imparto. Tutorías online semanales de 700 alumnos (actualmente) y desarrollo de prácticas presenciales. (www.estudiahosteleria.com)

(Desde Septiembre 2014 – Actualidad)
UCAM. Universidad Católica de Murcia.