

CURRICULUM VITAE

Emiliano García Domene
23/08/1955

C/ Convent Sant Francesc, 2
963522855
gpose@valencia.es

Títols oficials d'educació i formació

ESTUDIS UNIVERSITARIS DE FILOLOGIA (inacabats)

Títols no oficials d'educació i formació

MÀSTER EN VITICULTURA, ENOLOGIA I MÀRQUETING VITIVINÍCOLA certificat per The International Social Science Council. Organitzat pel Grupo Torras i impartit al Consell Regulador de la Denominació d'Origen Utiel-Requena. Any 2000.

1ª PROMOCIÓ DEL CURS DE SOMMELIERS. Universitat Politècnica de València, Escola Tècnica Superior d'Enginyers Agrònoms. Any 1996.

MÀSTER EN INVESTIGACIÓ OPERATIVA (inacabat). Universitat de València. Any 1984.

Certificacions

CURS D'OPTIMITZACIÓ DE RECURSOS A L'EMPRESA. Fundación Astoria. Any 1996.

CURS 'TECNOLOGIA DELS ALIMENTS'. Universitat Politècnica de València i Associació de Restaurants **Menjar i Viure**. Any 2003.

Experiència laboral

2016. Assessor Plataforma del Voluntariat

2012. Col·laborador en el Panell d'Experts per a Joies d'Espanya

2007. Promotor i coorganitzador, junt amb verema.com i la Universitat de València, de l'esdeveniment internacional 'Vino a Toda Vela'.

2006. Administrador de Bodegas Dominio de Aranleón y Casas de Aranleón

2002. Coordinador de l'expedició de negocis cofinançada per la Unió Europea i la Cámara de Comercio de Mendoza (Argentina) amb motiu de la Fira de Maquinària Vitícola SITEVI-2002.

2001. Copropietari de Bodegas Dominio de Aranleón y Casas de Aranleón.

1994-2019. Administrador i propietari de Casa Montaña i Montaña Selección.

1992-1994. Director i propietari de Kiosco Plaza España S.L., empresa hostalera creada per a la gestió de Parc Europa (L'Eliana), Casa de Cultura i Cinema d'Estiu de Riba-roja de Túria.

1983-1992. Director i propietari de Comercial de Restaurantes S.L., la qual gestionava i explotava Barocco (cafeteria-restaurant amb servei de catering) i Restaurante Cresol, tots dos a València capital.

1980-1982. Director i propietari del restaurant Alameda de València, establiment amb qualificació de dues forquetes especialitzat en carns i salses franceses.

1973-1980. Director i propietari de Bar Equus, local de copes amb ambientació musical temàtica.

Idiomes

Castellà

INFORMACIÓ ADDICIONAL

Publicacions

2018. Autor d'un relat curt en el llibre '101 relatos de la publicidad antigua' (Valencia en la Memoria). Vinatea Editorial.

2015. Coautor del llibre 'Turisme i Ciutat'. Publicat per la Universitat de València en col·laboració amb la Fundació InDEA (Ajuntament de València).

2006. Autor del pròleg del llibre 'Recursos Humanos para el Turismo', escrit per Manuela Pardo i Roberto Luna, professors de la Universitat de València. Editorial: Pearson Prentice Hall.

Autor de diferents articles publicats al diari El País.

Premis i distincions

Premi **AVETID Implicació amb la Cultura**. 2017.

Premi **NOVA 2006 (Sector consolidat TURISME)** de la Generalitat Valenciana.

Premi **ALIMENTOS DE ESPAÑA 2004 (Contribució a la difusió de la cultura dels vins espanyols)**. Atorgat pel Ministeri d'Agricultura.

Premi **TURISME 2004** de la Cambra de Comerç de València.

MEDALLA D'OR AL MÈRIT HOSTALER de la Federació Nacional de Restauració i Hostaleria. Any 2003.

MILLOR CONTRIBUCIÓ A LA DIFUSIÓ DE LA CULTURA DEL VI. Cartelera Turia, any 2000.

Grups i associacions

Membre de la **Fundación ÉTNOR** des de l'any 2000. Patró des del 2018.