MONOGRAFICO DE ARROCES-CHABE SOLER

OBJETIVOS

- Aprender las variedades del arroz, qué tipo de cocinado requiere cada una y cual es mejor para cada tipo de elaboración.
- Comprender los componentes técnicos del arroz y su impacto en la cocción y textura.
- Dotar al alumno de las técnicas adecuadas para el cocinado de las diferentes elaboraciones: arroces secos, melosos y caldosos.
- Aprender las técnicas para el preparado de fondos y bases.
- Transmitir la relevancia cultural que tiene el arroz.

PROGRAMA DE CONTENIDOS

16/11/2026 Federacion Hosteleria Valencia. C/ Ontinyent, 3-5 bajo CP 46008 Valencia

Conocer el arroz

- Historia, origen y cultura.
- Qué arroz tenemos delante
- Del campo a la cocina
- El grano por dentro
- De Japónica al arroz valenciano

17/11/2026 CDT VALENCIA, Paseo de l'Albereda, 37 CP 46023 Valencia

Construir un buen arroz

- Fondos y sofritos
- Las variables que mandan
- Arroces tradicionales
- Arroces gastronómicos

18/11/2026 CDT VALENCIA, Paseo de l'Albereda, 37 CP 46023 Valencia

Otras maneras de cocinar el arroz

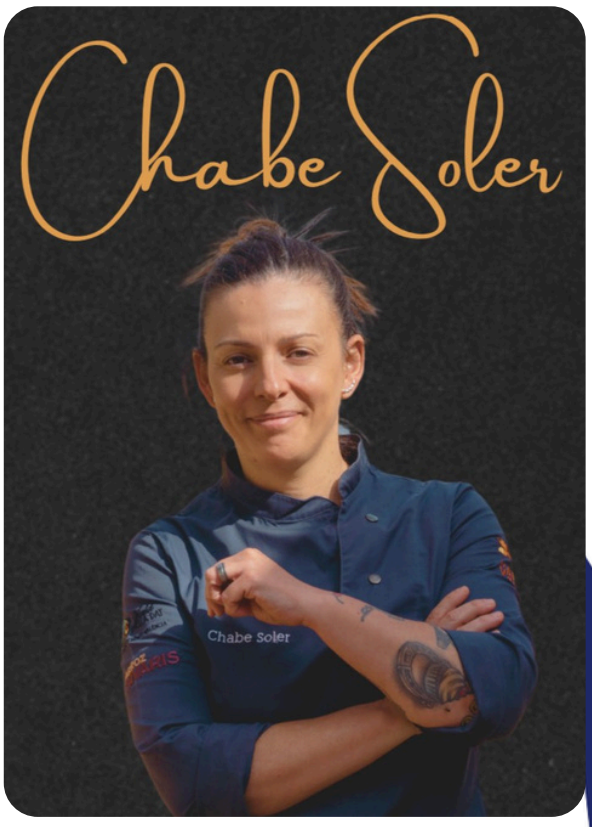
- Arroces al horno
- Melosos y caldosos
- Socarrat

23/11/2026 Restaurante VILLA INDIANO. Camí de l'Estació, 4 CP 46100, Burjassot

Paella Full Experience

- La experiencia

DOCENCIA

CHABE SOLER

Con más de 20 años entre fogones, esta chef valenciana ha hecho de la cocina su forma de vida. Su pasión: el arroz. Y no lo dice cualquiera: ganó el World Paella Day Cup en 2020 y hoy es directora gastronómica de Villa Indiano, un vibrante espacio cultural y gastronómico en Burjassot. Ha pasado por todo tipo de cocinas —desde arrocerías hasta la alta gastronomía de La Salita (estrella Michelin y 3 Soles Repsol)— y eso le ha dado una visión global del sector. Emprendedora incansable, asesora a restaurantes, diseña cartas y lidera proyectos de I+D junto a la marca SIVARIS. Lleva la cultura del arroz por el mundo y colabora como embajadora de la paella con Visit Valencia. Cercana, sistemática y resolutiva, cree en el trabajo en equipo y en que la constancia es la mejor receta para el éxito.