

Código del Curso: **2009cc07**

COCINA EN ANDALUCÍA. DEL TERRUÑO A LA ESPUMA. PRODUCTOS LOCALES Y CREATIVIDAD CULINARIA.

Fecha: **Del 6 al 10 de Julio**

Coordinación: **Prof. Don José Manuel Monje Moreno. Departamento Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.**

Duración: **30 horas**

Libre Configuración: **3 créditos**

Tarifa: **120€ Profesionales - 90€ Alumnos**

Resumen del contenido del curso: **Este curso, que se centra en la actividad culinaria en Andalucía, se estructura en cinco grandes bloques. La primera parte será una introducción de la temática del curso; luego habrá un segundo bloque que tratará la dietética y la salud; la tercera parte girará en torno a las nuevas tecnologías aplicadas al mundo culinario; un cuarto bloque versará sobre la cocina tradicional y la creatividad; y finalmente, se hablará sobre los viejos y nuevos productos generados en Andalucía.**

Dirigido a: **Estudiantes y profesionales del sector gastronómico, del sector turístico, profesionales de nutrición y dietética, ciencias sociales, agronómicas, medioambientales, productores y comerciantes del sector alimentario y público en general interesado.**

CENTRO CULTURAL OLAVIDE EN CARMONA

CURSOS DE VERANO 2009

Programa:

- Lunes 6**
- 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.
 - 10'00-10'30 Inauguración de los cursos.
 - 11'00-12'30 Conferencia inaugural: **“La cocina del restaurante Calima”**.
Don David Oliva. Jefe de cocina del restaurante Calima”
 - 12'30-14'00 Conferencia: **“Slow Food”**.
Prof. Dr. Don Pedro Antón Cantero. Profesor de Antropología de Alimentación. Departamento de Ciencias Sociales. Universidad Pablo de Olavide.
 - 14'00-15'00 **Exposición y degustación** de la “Casa Joaquín Márquez”, a cargo de Joaquín Márquez, responsable de cocina.
 - 16'00-19'00 Taller: **“La cocina del Abantal”**.
Don Julio Fernández Quintero. Jefe de cocina del restaurante Abantal.
- Martes 7**
- 09'00-10'00 Conferencia: **“Dieta Mediterránea”**.
Prof. Dr. Don Francisco Martín Bermudo. Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.
 - 10'00-11'00 Conferencia: **“Dieta y gastronomía”**.
Dr. Don Manuel Rodríguez Rodríguez. Jefe del Servicio de Promoción de la Salud. Junta de Andalucía.
 - 11'00-11'30 Descanso.
 - 11'30-13'30 Mesa redonda: **“Las grasas en la alimentación, ¿son tan malas?”**.
Modera: Don Jorge Garufi Aglamisis. Investigador del Departamento de Ciencias Sociales. Universidad Pablo de Olavide. Antropólogo.

CENTRO CULTURAL **OLAVIDE** EN **CARMONA**

CURSOS DE VERANO 2009

Ponentes: Prof. Dr. Don Francisco Martín Bermudo. Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide.
Don Francisco Martín Florido. Médico y asesor científico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jamón de Huelva.
Don Moisés Caballero Páez. Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DO) Estepa.

13'30-14'00 Debate.

14'00-15'00 **Exposición y degustación** de la cocina del restaurante El Tabanco a cargo de José María Aguilera, jefe de cocina del restaurante El Tabanco. Hotel Alcázar de la Reina.

16'00-19'00 Taller teórico práctico: **“La cocina de Los Sentidos”**.
Don Juan Pablo Gámez Fernández. Jefe de cocina del restaurante Los Sentidos.

Miércoles 8 09'00-10'00 Conferencia: **“Nuevas tecnologías en la cocina”**.
Prof. Dr. Don Jorge Ruiz. Profesor titular de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Extremadura. Coordinador de la red INDAGA (Innovación, Investigación y Desarrollo aplicado a la Gastronomía).

10'00-11'30 Mesa redonda: **“Innovación o esnobismo”**.
Modera: Prof. Don José Manuel Monje. Profesor del Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.
Ponentes: Prof. Dr. Don Raimundo García del Moral. Catedrático de Anatomía Patológica. Facultad de Medicina. Universidad de Granada. Crítico gastronómico.

CENTRO CULTURAL OLAVIDE EN CARMONA

CURSOS DE VERANO 2009

		<p>Don Jorge Ruiz. Profesor titular de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Extremadura. Coordinador de la red INDAGA (Innovación, Investigación y Desarrollo aplicado a la Gastronomía).</p> <p>Don Antonio Guerra. Jefe de cocina del extinto restaurante Atarazana.</p> <p>Don Ángel León. Jefe de cocina del restaurante Aponiente.</p>
	11'30-12'00	Descanso.
	12'00-14'30	Taller: “La cocina de Aponiente” . Don Ángel León. Jefe de cocina del restaurante Aponiente.
	16'00-17'30	Taller: “Cata de aceites. Denominación de Origen Estepa” . Don Moisés Caballero Páez. Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DO) Estepa.
	17'30-19'00	Taller: “Nuevas tecnologías en la cocina: Gastrovac y Rotaval” . Don Alain Devahive. Chef colaborador del taller “El Bulli” y de la empresa Internacional Cooking Concepts (ICC).
Jueves 9	09'00-10'00	Conferencia: “Nuevos productos en Andalucía. Algas en la bahía de Cádiz” . Doña Consuelo Guerra. Fundadora de la empresa SUR ALGAE.
	10'00-11'00	Conferencia: “Malezas de los cultivos: En busca del arca perdida” . Prof. Dr. Don Esteban Hernández Bermejo. Director del Banco Germoplasma Vegetal Andaluz. Consejería de Medio Ambiente. Catedrático de Botánica Agrícola, Económica y Forestal de la Universidad de Córdoba.
	11'00-12'00	Conferencia: “Productos fermentados en Andalucía” . Prof. Dr. Don José Ignacio Ibeas. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.

CENTRO CULTURAL **OLAVIDE** EN **CARMONA**

CURSOS DE VERANO 2009

- 12'00-12'15 Descanso.
- 12'00-14'00 Mesa redonda: **“Productos locales y nuevos productos para la cocina en Andalucía”**.
Modera: Prof. Dr. Don Pedro Antón Cantero. Profesor de Antropología de Alimentación. Departamento de Ciencias Sociales. Universidad Pablo de Olavide.
Ponentes: Don Jon Jáuregui Arana. Asesor técnico de la Dirección General de Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
Prof. Dr. Don Salvador Mesa. Agroecólogo. Doctor en Biología. Presidente de la Asociación Huerto de la Cora, Jódar (Jaén).
Don Antonio Rodríguez Ocaña. Jefe de Servicio de Calidad y Promoción de la Dirección General de Industrias y Promoción de la Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía.
Prof. Dr. Don José Ignacio Ibeas. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.
- 16'00-19'00 Taller: **“Visita a la Fábrica de Cruzcampo y cata de cervezas”**.
Por confirmar.

- Viernes 10** 09'00-11'00 Mesa redonda: **“Cocina regional, cocina viva”**.
Ponentes: Prof. Dr. Don Pedro Antón Cantero. Profesor de Antropología de Alimentación. Departamento de Ciencias Sociales. Universidad Pablo de Olavide.
Don Vicente Rosselló. Coordinador de Planes de Desarrollo Sostenible de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía en Huelva.
Don Luis Miguel López. Jefe de cocina del mesón Arrieros. Linares de la Sierra. Huelva.

CENTRO CULTURAL OLAVIDE EN CARMONA

CURSOS DE VERANO 2009

- 11'00-11'30 Descanso.
- 11'30-13'30 Conferencia: **“Cocina Regional en Paradores Nacionales Andaluces”**.
Don Benito Ortiz. Técnico Regional de Restauración de la Dirección Regional SUR-SUROESTE de Paradores de Turismo de España, S. A.
- 13'30-14'00 Debate.
- 14'00-14'30 Clausura del curso y entrega de diplomas.
- 14'30-16'30 Degustación en el Parador de Carmona.

Patrocinadores y colaboradores:

