

CURSOS DE VERANO 2012

CENTRO OLAVIDE EN CARMONA



EL PRODUCTO TRADICIONAL ANDALUZ. LA BASE DE NUESTRA CULTURA GASTRONÓMICA.

Código del Curso: **2012cc10**

Fecha: 2, 3 y 4 de julio.

Coordinación: Dña. Susana López Reichwehr. Jefa de Estudios de la Escuela de Hostelería Gambrinus.

Duración: 20 horas.

Libre Configuración: 2 créditos.

Eurocréditos: 1,5(ECTS).

Tarifa: 70€.

Resumen del contenido del curso: Conocer a fondo nuestros productos nos ayudará a conocer mejor nuestra gastronomía y... por lo tanto nuestra propia identidad.

Dirigido a: Profesionales del sector, estudiantes universitarios y público en general.

Nota: Las sesiones del martes 3 y miércoles 4, tendrán lugar en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Gambrinus de Sevilla.

Programa:

- Lunes 2**
- 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.
 - 10'00-10'30 Inauguración del curso.
 - 11'00-12'00 Conferencia inaugural: **“Origen, presente y devenir de lo local”**.
Prof. Don Pedro Antón Cantero Martín. Departamento de Ciencias Sociales. Universidad Pablo de Olavide.
 - 12'00-12'30 Descanso.
 - 12'30-13'30 Conferencia: **“Cocina tradicional andaluza del siglo XXI”**.
Don Juan Andrés Morilla. Chef propietario del Restaurante El Claustro en el Hotel AC Palacio de Santa Paula de Granada y del Restaurante General Reding en el Hotel Palacio de Mengíbar en Mengíbar, Jaén, CGA (Cultura Gastronómica Andaluza) y Premio Mejor Cocinero de España 2009.
 - 13'30-14'30 Conferencia: **“Nueva cocina tradicional”**.
Don Sacha Hormaechea Mosquera. Propietario Botillería y Fogón Sacha, Madrid. Gourmetista.
 - 15'00-16'00 Presentación de productos y degustación a cargo del Restaurante El Molino de la Romera.

CENTRO OLAVIDE EN CARMONA

16'30-18'30 Mesa redonda: **“Andalucía a través de sus productos: Qué son y qué aportan a su identidad.”**.

Moderador: Don Francisco Ybarra Montaña. Jefe de Cocina de la Escuela de Hostelería Gambrinus.

Ponentes:

Prof. Don Pedro Antón Cantero Martín. Departamento de Ciencias Sociales. Universidad Pablo de Olavide.

Don Álvaro Guillén Benjumea. Patrono de la Fundación Guillén (Acesur).

Don Jacobo Gavira Vázquez de Praga. Pintor y diseñador especializado en entornos gastronómicos.

Dña. Lorea Egaña Martínez. Antropóloga especializada en alimentación.

Don Sacha Hormaechea Mosquera. Propietario Botillería y Fogón Sacha. Gourmetista.

Don Sixto Tovar Gutiérrez. Propietario del Restaurante Eslava.

Martes 3 09'30-10'30 Demostración del Restaurante Besana Tapas.
Don Francisco Sánchez-Noriega Jiménez.
Don Mario Ríos Aguilera.
Propietarios y cocineros del Restaurante Besana Tapas.

10'30-11'30 Demostración del Restaurante Manolo Mayo.
Dña. Dolores Rincón Diéguez. Jefa de cocina del Restaurante Manolo Mayo.

11'30-12'00 Descanso.

12'00-13'30 Conferencia: **“La cerveza. Historia y evolución de consumo en los últimos 100 años”**.

Don Javier Soriano Perdigón. Profesor de sala de la Escuela de Hostelería Gambrinus.

13'30-15'30 Demostración / presentación y degustación de productos tradicionales.

Participantes:

-Cervezas: Heineken España. Don Javier Soriano Perdigón. Profesor de sala de la Escuela de Hostelería Gambrinus.

- Conservas: Usisa. Don José Vázquez. Propietario de Usisa. Don José Luis Trufero. Responsable de calidad de Usisa.

- Aceite: Acesur. Don Carlos Yagüe Benjumea. Técnico en Comunicación y Relaciones Institucionales de Acesur.

- Arroces: Herba. Don Salvador Díanez Pérez. Product manager de Herba Ricemills.

- Bacalao y salmón ahumado: Copesco / Sefrisa. Don Juan Ramón Arias Aldana. Responsable comercial de Copesco / Sefrisa.

- Ganso ibérico: Don Emilio Jiménez. Director comercial de Ganso Ibérico.

CURSOS DE VERANO 2012

- Pan: Masa Bambini. Don Fidel Pernía. Maestro panadero y propietario de Masa Bambini.
- Café AB: Don Álvaro Bermúdez. Director de marketing de Café AB.

15'30-17'30 Conferencia y demostración: **“Postres innovadores con productos de siempre”**.

Don Manuel Jara Juárez. Maestro pastelero y propietario de Más que Postres.

Miérc. 4 10'00-13'00 Taller: **“Cocinando con nuestros productos”**.
Don Francisco Ybarra Montaño. Jefe de Cocina y jefe tutor de la Escuela de Hostelería Gambrinus.
Don Gonzalo Jurado Bulne. Jefe de Cocina de Tradevo Gastro Taberna.

13'00-14'30 Degustación maridada con cerveza de los platos elaborados en el taller.

14'30-15'00 Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocina:



Colaboran:

