



## TRADICIÓN E INNOVACIÓN EN LA COCINA ANDALUZA.

Código del curso: **2015cc26**

Fecha de celebración: 23 y 24 de julio de 2015.

Director: Don José Ramón Corrales Inglés. Gerente de Barajas 20 Gastronomía.

Duración: 15 horas.

Libre configuración: 1,5 créditos.

Eurocréditos: 1 ECTS.

Tarifa: 60 €

---

**Resumen del contenido del curso:** dar a conocer la singularidad y atractivo de la cocina andaluza tradicional y de vanguardia a través de conferencias de prestigiosos chefs de la zona, show cookings donde se cocinará en directo y se harán degustaciones y catas de vinos tinto andaluz.

**Dirigido a:** estudiantes que quieran conocer nuestra cultura gastronómica, estudiantes en general interesados en sabores y platos de nuestra tierra, público en general y profesionales.

---

### Programa:

**Jueves 23 09'00-09'15** Recepción y entrega de documentación.

**09'15-09'45** Conferencia inaugural: **“Tradición y evolución de la cocina andaluza. De la tapa tradicional a la de vanguardia”.**

- Don José Ramón Corrales Inglés. Gerente de Barajas 20 Gastronomía.
- Don Enrique Sánchez. Cocinero y presentador de los programas “Cómetelo” y “La Báscula” de Canal Sur TV.

**09'45-11'15** Mesa redonda: **“Nuevas tendencias de la hostelería ante la crisis”.**

**Participantes:**

- Don Fran León Mora. Sumiller y embajador de la Asociación de Vinos y Licores de Sevilla.
- Don Cayetano Gómez Fernández. CEO fundador de Lacayejera y Puratasca.
- Don Gonzalo Jurado Bulne. Jefe de cocina del restaurante y gastrobar Tradevo.
- Don Juan Antonio Gómez Ortega. Gerente propietario del restaurante La Azotea de Sevilla.

**11'15-11'45** Descanso.

**11'45-15'00 Cata de cervezas Cruzcampo y show cooking: "Taller de elaboración de arroces".**

- Don Miguel Benjumea Loro. Jefe de cocina de Barajas 20 Gastronomía.

**Contenidos:**

- Muestra de los distintos tipos de arroz y sus cualidades.
- Uso de los mismos en las diferentes elaboraciones.
- Refrito del arroz o en caldo.
- Elaboración del caldo de carne y fumet de pescado.
- Elaboración del fondo de pescado.
- Paella de carne.
- Arroz marinera.
- Paella valenciana.
- Risotto.
- Arroz con leche.
- Degustación de arroces y vinos andaluces.

**17'00-20'30 Conferencia: "Vinos tintos y blancos andaluces".****Cata de vinos andaluces.**

- Don Fran León Mora. Sumiller y embajador de la Asociación de Vinos y Licores de Sevilla.

- Introducción a la enología.
- Modernización de las bodegas.
- Nuevas tendencias.
- Posicionamiento en el mercado internacional.
- Cómo catar un vino.

**Viernes 24 09'00-10'45 Conferencia: "Nuevos platos en la carta: del restaurante de lujo al gastrobar".**

Del menú degustación a la carta de tapas. Conferencia y turno de preguntas.

- Don José Ramón Corrales Inglés. Gerente de Barajas 20 Tapas.

**10'45-11'15 Descanso.****11'15-13'45 Conferencia y Show Cooking: "Elaboración del salmorejo. De la porra antequerana al espumoso de salmorejo".**

- Don Miguel Ángel Benjumea Loro. Chef ejecutivo de Novahostec.

**Contenidos:**

- Gazpachos y gazpachuelos.
- Ajo blanco malagueño.
- Crema de salmorejo cordobés.
- Ceviches y marinados.

**13'45-14'15 Clausura del curso y entrega de diplomas.**

**PATROCINAN:**



**COLABORAN:**

fundación  
**Cruzcampo**

VINOS Y LICORES DE  
**Sevilla**  
Tradición e Innovación

**Lacayejera**

**Tradevo**  
gastro taberna

barajas  
20 tapas

La Azotea  
C O C I N A D E A L T U R A

**Instrucciones de matrícula:**

[http://www.upo.es/olavideencarmona/cursos\\_de\\_verano/normativa\\_matriculacion/](http://www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/normativa_matriculacion/)

**Automatrícula:**

[http://www.upo.es/servicios/uxxiac/mat\\_car.mat\\_acc?tipo=C](http://www.upo.es/servicios/uxxiac/mat_car.mat_acc?tipo=C)

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta  
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)  
954 978 149 / 954 144 355

<http://www.upo.es/olavideencarmona>  
[olavideencarmona@upo.es](mailto:olavideencarmona@upo.es)