



SIENTE Y SABOREA LA COCINA ANDALUZA. EL PLACER COMO PROTAGONISTA.

Código del curso: **2016cc05**

Fecha de celebración: del 4 al 6 de julio de 2016.

Directores:

- Don José Ramón Corrales Inglés. Gerente de Barajas 20 Gastronomía.
- Dña. Rocío Corrales Inglés. Azulea Comunicación y eventos para empresas.

Duración: 20 horas.

Libre configuración: 2 créditos.

Eurocréditos: 1,5 ECTS.

Tarifa: 70 €

Resumen del contenido del curso: “Siente y Saborea la Cocina Andaluza” tiene como misión poner en valor el patrimonio gastronómico andaluz, con una mirada diferente que pone el acento en los sentidos y la pasión por el trabajo bien hecho. Queremos que vivas y degustes delicias para derretirte y caldos que te harán viajar a un mundo de buenos saberes y sabores; se trata de un viaje de experiencias en el que a través de catas, show-cookings, degustaciones y la palabra de maestros cocineros podrás sentir y saborear una cocina donde tradición, vanguardia y productos de primera maridan a la perfección.

Dirigido a: estudiantes, amantes de la gastronomía, profesionales, amateurs y ciudadanía en general interesada en disfrutar de la gastronomía andaluza.

Programa:

Lunes 4 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.

10'00-10'30 Inauguración del curso.

10'30-11'00 Conferencia inaugural: “**Siente y saborea la cocina andaluza**”.

- Don Pepe Da Rosa. Director y presentador del programa “La Calle de Enmedio” de Canal Sur Radio.
- Don José Ramón Corrales. Gerente de Barajas 20 Gastronomía.

11'00-12'00 **Show-cooking y degustación con Inés Rosales.**

- Don Tue García. Chef del restaurante 12 Tapas.

12'00-12'30 **Break con Café AB e Inés Rosales.**

- 12'30-15'00** Exhibición: **“El arte del ronqueo, el espectacular despiece de atún”**.
Despiece de atún en directo.
Taller y degustación de salazones.
- Don José María Vázquez Baro. Director comercial de Herpac salazones, ahumados y conservas.
- 16'00-19'30** Exhibición del documental **“Jerez y el misterio del palo cortado”**.
Cata de vinos de palo cortado.
- Don Fran León Mora. Enocomunicador, sumiller y formador en Enología.
- Martes 5** **10'00-11'30** Mesa redonda: **“Comunicación, ¿el talón de Aquiles de la gastronomía andaluza?”**.
- **Presenta y modera:** Dña. Rocío Corrales Inglés. Organizadora de las Jornadas “Siente y saborea la cocina andaluza”.
- Dña. Mónica Trujillano López. Directora de El Comensal.
- Dña. Celeste González Kunz. Periodista y comunicadora gastronómica.
- Don José Miguel Barrón García. Comunicador gastronómico y director de la agencia especializada en gastronomía Probando Probando.
- Don Javier Compás Montero de Espinosa. Escritor y gastrónomo.
- Dña. Ana Carvajal Moreno. Productora y copresentadora de La Calle de Enmedio.
- Dña. Eva Cepero. FlamencaKitchen eventos gastronómicos y comunicación.
- Don Txema Marín. Senior manager de Yelp Sevilla.
- 11'30-12'00** **Break con Café AB e Inés Rosales.**
- 12'00-15'00** Taller: **“Iniciación a la cata de aceite de oliva virgen extra”**.
- Don Diego Vergara Vázquez. Director de ventas y marketing de Aceites Basilippo.
Show-cooking: “Cocina con AOVE”.
- Don Gonzalo Mancera Navarro. Chef de Gastrogon Taberna Gastronómica.
- 16'30-17'30** Taller: **“Escuela de café”**.
Presentación y cata sobre los tipos de cafés. Maridajes con chocolate.
- Don Pedro Casado. Escuela de Café AB.
- 17'30-19'30** Taller: **“Cata de cervezas Cruzcampo y productos andaluces”**.

Miércoles 6 09'30-11'30 Mesa redonda: **“El futuro de la gastronomía andaluza. Nuevas tendencias”**.

- **Modera y dialoga:** Don Javier Velázquez. Área de dirección de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Taberna del Alabardero.
- Don Pedro Sánchez Cuerda. Presidente de Asociación de Hostelería de Sevilla y gerente del Grupo La Raza.
- Dña. Almudena de la Maza. Vocal de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.
- Dña. Hiniesta Toro. Directora comercial de Vinos Delatierra.
- Don Javier Abascal Pérez. Chef de LaLola Taberna Gourmet.
- Don Manuel Castilla. Empresario de hostelería y propietario de Santuario y Puerto de Cuba.
- Don José Ramón Corrales Inglés. Gerente de Barajas 20 Gastronomía.
- Don Cayetano Gómez Fernández. CEO de La Cayejera, Callejeando Food Fest y Puratasca.

11'30-12'00 **Break con Café AB e Inés Rosales.**

12'00-15'00 Charla: **“Quinoa, el superalimento andaluz”**.
- QuinoaQuivir

Show-cooking y degustación.
- Restaurante Manolo Mayo.

16'30-19'00 Charla: **“La revolución del olivar en superintensivo”**.
- Don José María Criado Pérez. Director general de Aceites Alma de Jerez.

Show-cooking de postres con Aceites Alma de Jerez.
- Don Víctor Gamero. Chef del restaurante Xkysyto.

19'00-19'30 Clausura del curso y entrega de diplomas.

PATROCINAN:



fundación
Cruzcampo

COLABORAN:



Instrucciones de matrícula:

www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/normativa_matriculacion/

Automatricula:

www.upo.es/olavideencarmona/cursos_de_verano/automatricula/

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