



# El arroz, oro blanco de la marisma sevillana: realidad productiva y dimensión gastronómica. Los productos de la Academia. 3ª edición

**Código del curso:** 2026cc08

**Enlace web:** <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/el-arroz-oro-blanco-de-la-marisma-sevillana-realidad-productiva-y-dimension-gastronomica-los-productos-de-la-academia-3a-edicion>

**Fecha:** 18 y 19 de junio de 2026

**Duración:** 15 horas

**Eurocréditos:** 2 ECTS

**Tarifa:** 60,00 €\*  
\* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión).

**Formato:** Presencial

**Dirección del curso:** **Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar.** Profesor titular de Genética de la Universidad Pablo de Olavide y vocal de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.

**D. Julio Moreno Ventas.** Vocal y presidente de Honor de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo

# Resumen del contenido del curso

---

Por tercer año consecutivo, la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo y la Universidad Pablo de Olavide organizan un curso dedicado a conocer los productos gastronómicos que sitúan a la provincia de Sevilla en el mapa de los productos de calidad. Este año es el turno del arroz, pilar de la agricultura provincial. Aun siendo Sevilla la mayor productora de arroz de España, la realidad es que se trata de un cultivo poco conocido con características y matices del mayor interés. El curso abordará el conocimiento de este producto desde un análisis multidisciplinar. Analizaremos la relevancia económica del cultivo, la gestión de recursos hídricos y el impacto del cambio climático sobre el arrozal, su relación con el entorno natural y cómo Sevilla se está convirtiendo en pionera mundial en la digitalización del cultivo. El curso es teórico-práctico y lo culminaremos con una visita a los arrozales que estarán recién sembrados. Además, estudiaremos el producto en su vertiente gastronómica con un taller sobre el *Sake* y otro taller de arroces marinados con vinos de la provincia.

## Dirigido a

---

Cualquier persona con interés en el mundo del arroz en cualquiera de sus vertientes, con deseos de conocer o profundizar en la realidad de la producción de arroz de la provincia y sus usos. Profesionales del sector, profesionales de la hostelería y el comercio que deseen ampliar conocimientos sobre estos productos. Asimismo, es de utilidad para estudiantes de diferentes ramas de conocimiento relacionadas con la Biología, Biotecnología, Química, Nutrición y Dietética, Tecnología de Alimentos, Economía y Gestión Empresarial y Comercial con interés en este ámbito.

## Programa

---

### Jueves 18 de junio

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>09,15 a 9,45 horas</b>  | Recepción y entrega de documentación.  |
| <b>9,45 a 10,00 horas</b>  | Inauguración del curso. <ul style="list-style-type: none"><li>• Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. Codirector del curso.</li><li>• D. Julio Moreno Ventas. Codirector del curso.</li><li>• D. Manuel Salinero González-Piñero. Presidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.</li></ul> |
| <b>10,00 a 11,00 horas</b> | Conferencia: “ <b>Los orígenes del arroz de las marismas del Guadalquivir</b> ”.   |

- Prof. Dr. D. Juan Manuel Suarez Japón. Catedrático de Geografía Humana. Exrector de la UNIA y exconsejero de la Junta de Andalucía.
- 11,00 a 12,00 horas** Conferencia: **“Doñana y arrozal, vecinos y ya amigos”**.
- D. Jorge Molina. Periodista y escritor experto en temas ambientales.
- 12,00 a 13,00 horas** Conferencia: **“La producción de arroz en la provincia de Sevilla. Realidad, oportunidades y amenazas”**.
- Participan:**
- D. Santiago Aparicio García. Coordinador Técnicos de Producción Integrada. Federación de Arroceros de Sevilla
  - Dña. Nieves Jurado. Ingeniera agrícola y directora técnica de Producción Integrada.
- 13,00 a 14,00 horas** Conferencia: **“La marisma del Guadalquivir, pionera mundial en digitalización”**.
- Participan:**
- Prof. Dr. D. Víctor Rodríguez Galiano. Catedrático del Departamento de Geografía Física y Análisis Geográfico de la Universidad de Sevilla y coordinador de los proyectos S.A.M.A y SAMA 2.0
  - D. Manuel Lobeto Martín. Experto en monitorización del arroz por satélite.
- 16,00 a 17,30 horas** Mesa redonda: **“Nuevas miradas hacia el arrozal”**.
- Ponencias:**
- **“Del origen al propósito del arroz”**. Dña. Marisol Baixauli Borja. Empresaria arrocera, agromentora y facilitadora de mercado.
  - **“La integración certificada del arroz en el parque natural”**. Dña. Begoña Amurrio. Responsable de certificación y auditora jefa de la marca Parque Natural de Andalucía. Enóloga y vocal de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo
- 17,30 a 19,00 horas** Taller y cata: **“El Sake, su elaboración, su historia y sus tendencias”**.
- Participan:**
- D. José Miguel Serrano Echevarría. Director comercial de Comimport experto en productos japoneses..
  - D. Yuya Eguchi. Experto en Sake.

## Viernes 19 de junio

- 09,00 a 10,00 horas** Traslado en autobús para Isla Mayor para conocer *in situ* la realidad de los arrozales sevillanos
- 10,00 a 10,30 horas** Recepción y bienvenida en la Federación de Arroceros de Sevilla.
- D. Eduardo Vera Canuto.
  - D. Mauricio Soler Escobar.
- 10,30 a 11,30 horas** Visita a los arrozales y explicación sobre el terreno de las tareas de siembra y gestión del agua.
- D. Santiago Aparicio García. Coordinador Técnicos de Producción Integrada. Federación de Arroceros de Sevilla.
- 11,30 a 13,00 horas** Visita a Arrozúa cooperativa dedicada al secado y almacenaje, elaboración, distribución y comercialización de arroz.
- D. Guillermo José Piqueres Linares. Director general de Arrozúa.
- 13,00 a 13,30 horas** Descanso.
- 13,30 a 16,30 horas** “Taller y cata de arroces maridados con vinos de Sevilla”. Lugar: Sede de la Federación de Arroceros de Sevilla.
- D. Ignacio Candau García. Máster en Enología y vicepresidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.
  - Dña. Charo Barrios Fedriani. Bloguera de ‘comeencasa.net’, autora del libro “Los viernes arroz” y vocal de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.
  - D. Daniel del Toro. Cocinero, comunicador gastronómico y vocal de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo.
  - Dña. Begoña Amurrio González.
- 16,30 a 17,00 horas** **Presentación del proyecto Olavidium y degustación.**
- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética de la Universidad Pablo de Olavide y científico principal del proyecto Olavidium.
- 17,00 a 17,30 horas** Entrega de diplomas y clausura del curso.
- 17,30 a 18,30 horas** Vuelta en autobús.

## Financian



Fundación

Cajasol

## Colaboran



FEDERACIÓN  
**ARROCEROS**  
SEVILLA



## Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta

C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)

954 144 355 / 608 234 949

[www.upo.es/olavideencarmona](http://www.upo.es/olavideencarmona)

[olavideencarmona@upo.es](mailto:olavideencarmona@upo.es)