

PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2022-2023

HORARIOS DE GASTROCAMPUS

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

PRIMER CURSO

Curso Académico 2022/2023

PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2022-2023

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

1^{er} Curso

Laboratorio Enogastronómico	FECHA	HORA	ACTIVIDAD
	30/09/2022	10:00 a 15:00	Jornada de inauguración del Gastrocampus de Innovación.
	7/10/2022	10:00 a 12:00	Taller experimental de introducción al análisis sensorial. José Luis Muñoz Navarrete. Técnico del Laboratorio Enogastronómico UMA.
	14/10/2022	10:00 a 18:00	Fair Food
	21/10/2000	10:00 a 12:00	Taller experimental sobre los subtropicales malagueños. Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea "La Mayora".

PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2022-2023

	4/11/2022	10:00 a 14:00	Jornada UMA en la provincia COÍN FGUMA
	11/11/2022	10:00 a 12:00	Taller experimental de introducción al vino y la cata de los vinos amparados por las DD.O. P Málaga y Sierras de Málaga. José Manuel Moreno Ferreiro, Secretario general del Consejo Regulador de las DD. O Málaga y Sierras de Málaga.
	16/12/2022	8:00 a 16:00	Visita técnica a Ronda. Asignatura: Introducción al turismo y la gastronomía.
	3/03/2023	10:00 a 12:00	Taller experimental de iniciación al oleoturismo y el análisis sensorial de AOVes. Francisco Lorenzo Tapia. Médico experto en nutrición comunitaria.
	17/03/2023	10:00 a 12:00	Taller experimental de introducción al pan y su elaboración. Panadería confitería Salvador.
	14/04/2023	10:00 a 15:00	Workshop

PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2022-2023

	28/04/2023	10:00 a 12:00	Taller experimental de introducción a la aceituna Aloreña y sus valores nutricionales. Consejo Regulador de la D.O aceituna Aloreña de Málaga.
	26/05/2023	10:00 a 12:00	Taller experimental Euro-Toques con productos de temporada y KM cero. Chef Sergio Garrido Cantero.