



## (D099/19) CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y TURISMO

### FORMACIÓN EN CENTRO

#### Dirigido a

Personal docente e investigador de la Facultad de Turismo.

#### Duración

La duración del curso será de 11 horas

#### Número de plazas

50

#### Fechas y lugar de impartición

Fechas: 6 y 7 de febrero de 2020.

Lugar: Laboratorio Enogastronómico de la Facultad de Turismo

#### Formadores

D.<sup>a</sup> Nuria García-Agua Soler. Profesora de la Universidad de Málaga.

D. José Manuel Moreno Ferreiro. Secretario del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga.

D. Jose Luis Muñoz, Técnico del Laboratorio Enogastronómico de la Facultad de Turismo.

D. Fernando Rueda. Historiador, investigador y miembro de la Comisión de Etnología del Consejo Andaluz del Patrimonio Histórico. Creador y presidente de Gastroarte.

#### Objetivos

- Introducir diversos conceptos relacionados con la antropología de la alimentación y la enogastronomía a través de seminarios y talleres prácticos.

#### Requisitos

Los generales de la convocatoria.

#### Otras características

Presencial.

#### Coordinadora

D.<sup>a</sup> Mariemma I. Yagüe del Valle. Profesora de la Universidad de Málaga.

#### Breve presentación

El nuevo título de Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera que se implanta este curso 2019-20 en nuestra Universidad sienta las bases en conocimiento, investigación, transferencia y formación en ciencias gastronómicas, siendo pionero en Andalucía.

Con este curso queremos dar a conocer a los profesores que imparten clase en la Facultad de Turismo distintas materias relacionadas con el nuevo título.

#### Contenidos

Lunes 6/2/2020, de 9 a 14:30:

- Antropología de la Alimentación. (3 h). Ponente: D. Fernando Rueda

- Alimentación y salud. (2,5 h). Ponente: Dña. Nuria García Agua.



Martes 7/2/2020, de 9 a 14:30:

- Metodología del análisis sensorial de vinos. (3 h). Ponente: D. José Manuel Moreno Ferreiro
- Taller de análisis sensorial de vinos. (2.5 h) Ponente: D. José Luis Muñoz Navarrete

### Metodología/evaluac.

Asistencia y aprovechamiento de las clases.

### Centro

Facultad de Turismo.