



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

**GASTRO**  
**CAMPUS**  
**INNOVACIÓN**

PROGRAMACIÓN GASTROCAMBUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2021-2022

# HORARIOS DE GASTROCAMBUS

*GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS  
Y GESTIÓN HOTELERA*

PRIMER CURSO

**Curso Académico 2021/2022**



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

**GASTRO**  
**CAMPUS**  
**INNOVACIÓN**

## PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2021-2022

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

1<sup>er</sup> Curso

| Laboratorio<br>Enogastronómico | FECHA      | HORA          | ACTIVIDAD  |
|--------------------------------|------------|---------------|--|
|                                | 01/10/2021 | 10:00 a 12:00 | Taller experimental de introducción al Gastrocampus y al análisis sensorial.<br>José Luis Muñoz Navarrete, Técnico del Laboratorio Enogastronómico UMA.                  |
|                                | 08/10/2021 | 10:00 a 14:00 | I Jornada de productos de KM cero y productos de temporada.<br>Coín.   |
|                                | 22/10/2021 | 9:30 a 11:30  | Taller experimental con el Instituto de Hortofruticultura Subtropical y Mediterránea "La Mayora". Los subtropicales malagueños.  |
|                                | 12/11/2021 | 9:30 a 11:30  | Taller experimental de introducción al vino y la cata.<br>José Manuel Moreno Ferreiro, Secretario general del Consejo Regulador de las DD. O Málaga y Sierras de Málaga. |



### PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2021-2022

|  |            |               |  |
|--|------------|---------------|--|
|  | 3/12/2021  | 10:00 a 14:00 | Visita técnica a Ronda.<br>Asignatura: Introducción al turismo y la gastronomía.   |
|  | 14/01/2022 | 10:00 a 12:00 | Conferencia sobre el nuevo modelo de negocio de <i>ghost kitchen</i> .<br>Asignatura: Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros. |
|  | 21/01/2022 | 9:30 a 11:30  | Taller experimental de iniciación al oleoturismo y el análisis sensorial de AOVES.<br>Francisco Lorenzo Tapia, médico experto en nutrición comunitaria.                    |
|  | 18/03/2022 | 9:30 a 11:30  | Taller experimental de introducción al pan y su elaboración.<br>Panadería confitería Salvador.   |
|  | 22/04/2022 | 9:30 a 11:30  | Taller experimental de introducción a la aceituna Aloreña y sus valores nutricionales.<br>Consejo Regulador de la D.O aceituna Aloreña de Málaga.                          |



UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

**GASTRO**  
**CAMPUS**  
**INNOVACIÓN**

**PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2021-2022**

|  |            |              |   |
|--|------------|--------------|---|
|  | 13/05/2022 | 9:30 a 11:30 | Taller experimental Euro-Toques con productos de temporada y KM cero.<br>Chef Sergio Garrido Cantero. |
|--|------------|--------------|---|