







PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2021-2022

HORARIOS DE GASTROCAMPUS

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

SEGUNDO CURSO

Curso Académico 2021/2022









PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2021-2022

GRADUADO/A EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

2º Curso

Laboratorio Enogastronómico	FECHA	HORA	ACTIVIDAD
	08/10/2021	10:00 a 14:00	I Jornada de productos de KM cero y productos de temporada. Coín
	29/10/2021	10:00 a 12:00	Conferencia de gastronomía y desarrollo local. Asignatura: Gastronomía y desarrollo local.
	19/11/2021	9:30 a 11:30	Taller experimental de introducción al mundo del queso. Juan Francisco Galera de Comercial Galera.
	17/12/2021	10:00 a 12:00	Visita técnica a la Axarquía: Territorio SIPAM
	04/03/2022	9:30 a 11:30	Taller experimental de introducción al maridaje: Entre ciencia y fantasía. Juan Miguel Rubio Márquez. Seiton business consulting.









PROGRAMACIÓN GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN - CURSO ACADÉMICO 2021-2022

25/03/2022	9:30 a 11:30	Taller experimental: Tradición en torno a las legumbres. Fernando Rueda García presidente de Gastroarte. Charo Carmona de Arte de Cozina.
29/04/2022	9:30 a 11:30	Taller experimental sobre técnicas culinarias con AOVEs. Daniel García Peinado. Delegado de la Selección Española de cocina profesional.
20/05/2022	10:00 a 13:00	Visita técnica a las instalaciones del Grupo Mahou San Miguel.







PROGRAMACIÓN DOCENTE DE LA FACULTAD DE TURISMO - CURSO ACADÉMICO 2020-2021