

## JORNADA INAUGURAL GASTROCAMPUS DE INNOVACIÓN CURSO 2022-2023

### PROGRAMA DE LA JORNADA

Viernes, 30 de septiembre de 2022.

#### **11:15 Inauguración** de la jornada.

- Antonio J. Guevara Plaza, Decano de la Facultad de Turismo
- Nuria García-Agua Soler, Coordinadora del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera.
- Leonor García-Agua Juli, Directora de Sabor a Málaga.

Lugar: Salón de actos de la Facultad de Turismo.

**11:30 a 12:00** Conferencia a cargo de Leonor García-Agua Juli, directora de la marca de productos gastronómicos **“Sabor a Málaga, el sabor que nos une”**

**12:00 a 12:15** Conferencia-Taller a cargo de Enrique Valencia Matos, Coordinador Técnico de la **Cooperativa Almendrera del Sur**.

Producto: Almendra

**Colabora:** Alma Peláez. Cuarto curso del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera.

**12:15 a 12:30** Conferencia-Taller a cargo de Donatella Zanca, Gerente de **Finca Ecológica Las Pencas**.

Producto: Huevo

**Colabora:** Ainhoa Mota Martín. Cuarto curso del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera.

**12:30 a 12:45** Conferencia-Taller a cargo de Guillermo Ramos Pérez, responsable de Marketing y Comunicación de **Grupo San Roque Antequera**.

Producto: Pan

**Colabora:** Miguel Leona Benso. Cuarto curso del Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera.

**12:45 a 13:00** Conferencia-Taller a cargo de María Teresa Sánchez Aguilera, **Gerente de Maychoco**.

Producto: Chocolate.

**13:00 a 13:15** Conferencia-Taller a cargo de Antonio García-Agua Juli, Gerente de **Salchichón Antonio García-Agua Juli**

Producto: Salchichón Malagueño.

**13:00 a 14:00** Encuentro con productores adheridos a Sabor a Málaga.

**Lugar:** Patio central de la Facultad de Turismo.

## COLABORADORES



*AlmenSur*  
Almendra del Sur  
Sociedad Cooperativa Andaluza



GRANJA ECOLÓGICA  
**Las Pencas**





UNIVERSIDAD  
DE MÁLAGA



Facultad de Turismo  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA