

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA
CRONOGRAMA DOCENTE ENCUENTRO DE VERANO (20 HORAS)
DEGUSTA JAÉN: UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA DE PRODUCTOS SOSTENIBLES Y DE
PROXIMIDAD (B115)

| Miércoles 4 septiembre | | Jueves 5 septiembre | | Viernes 6 septiembre | | |
|------------------------|--|--|---|--|--|--|
| 9:00-11:30 | Inauguración (9:00-9:30 h.) La sostenibilidad a través del producto de proximidad. La experiencia Degusta Jaén. D. Sebastián Quirós Pulgar. Diputación de Jaén. Experiencia “Sabores de la provincia de Sevilla”. D. Rodrigo Rodríguez Hans. Vicepresidente de Prodetur. | El futuro de la seguridad alimentaria. D. Juan Ramón Hidalgo Moya. CEO de Food Legal Solutions. Cata de frutos secos, conservas y encurtidos. | Mesa redonda: figuras de calidad en los AOVES jiennenses: D. Jesús Sutil García. DOP Sierra Mágina. D. Francisco Moreno. DOP Sierra de Segura. D. Baltasar Alarcón Ríos. DOP Cazorla. D. Miguel Soto. IGP Aceites de Jaén. Cata maridaje de AOVES, chocolates y regañás. | | | |
| 11:30-12:00 | | DESCANSO | | | | |
| 12:00-14:30 | Análisis sensorial de vinos y quesos. D. Juan Manuel León Gutiérrez, Centro IFAPA de Cabra (Córdoba) y D. Ángel Luis López Ruiz. Centro IFAPA de Hinojosa del Duque (Córdoba). Cata maridaje de vinos y quesos. | Mesa redonda: la industria cárnica en Jaén. Carnes, embutidos y patés. D. José Manuel Chica Fuentes. Cárnicas J. Chica S.L. D.ª Pascuala García Punzano. Jamones Fuente El Berral. D.ª Francisca Barón Martínez. Casa Filo. D.ª Cristina Rodríguez López. Productos La Real Carolina S.L. | | Evaluación (12:00-12:30 h) Conferencia de clausura (12:30-13:30 h) Contribución del asociacionismo gastronómico a la promoción de los productos agroalimentarios y a la gastronomía tradicional. D. Juan Infante Martínez y D.ª Carmina Martínez Ortiz. Cofradía Gastronómica El Dornillo. | | |
| 14:30-17:00 | | ALMUERZO | | | | |
| 17:00-19:30 | Gastronomía y nutrición. Dra. María Dolores Mesa García. Universidad de Granada. (17:00-18:15 h) Showcooking. D. Juan Carlos García Garrido. Restaurante Vandelvira. (18:15-19:30 h) | Cómo hacer un pan de calidad. D. Andrés Antequera Moreno. Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza, Granada. Degustación de dulces, pan y miel. | | | | |

NOTA IMPORTANTE: AL FINALIZAR LA SESIÓN 6 SE REALIZARÁ LA EVALUACIÓN DE LOS ALUMNOS.