



UNIVERSIDAD DE GRANADA

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

Jornada de Clausura del Máster en ACG

03/07/2022

Jornada de Clausura del Máster en Avances en Ciencias Gastronómicas el día 20 de junio de 2022



Actualidad y futuro de los estudios superiores de Ciencias Gastronómicas



Acto académico



Diego René López Andújar. Rte. Beluga, Málaga
*Quisquilla, peregrina y caldo agazpachado de
pimientos*

Lola Marín Huete. Rte. Damasqueros, Granada
Pimiento, tocino ibérico y garbanzo

Willy Moya. Rte. Poncio, Madrid
*Foie ahumado, alcachofa de Almagro y puré de
coliflor negra*

Sergio del Río. Rte. Óleo, Málaga
Caballo, foie y anguilla ahumada

Pablo Quiñones. Rte. Primitivo, Málaga
*Sopa de caracoles, setas escurtidas y yema de
codorniz*

Alejandro Sánchez. Rte. Alejandro Sánchez,
Roquetas de Mar
*Atún rojo de anzueto con emulsión de gazpacho de
pobre*

Charo Carmona. Rte. Arte de Cocina, Antequera
Perdiz en caldo gazpacho

Celia Jiménez. Rte. Celia Jiménez, Córdoba
Pluma ibérica de bellota

Cándido Madrid y Rafael Carmona. Servicio
Comedores Universitarios, Granada
Tarta de queso y caña de mango

Quesándaluz. Asociación de queseros andaluces
Degustación de quesos

Bodega
Cerveza Alhambra. Grupo Mahou-San Miguel
Vino Bodegas Fontedei. Prado Negro, 2015
Elvira, Vigiñega. 2020
Aguo Solan de cabras

