UNIVERSIDAD DE GRANADA

Máster Universitario en Avances en Ciencias Gastronómicas

Actividades del Máster

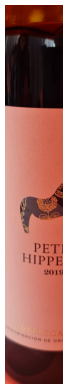
En este apartado se va a recoger toda la información relativa a las actividades que el profesorado y los alumnos van realizando a lo largo del Curso académico 2021-2022. En ellas se incluyen prácticas, visitas a empresas, etc.

Visita al Salón H&T (Febrero 2022)

Se realizó una visita de trabajo guiada por uno de los Profesores del Máster miembro del Comité de Organización del Salón, Fernando Rueda Garcia. A esta visita asistieron alumnos y profesores del Máster. Durante la visita se recorrio el salón

Copyright© 2025 Universidad de Granada

visitando distintos Stand y más tarde acudimos a los Show Cooking. Eta visita incluyó una comida en el Restaurante BELUGA de Málaga organizada por Fernando Rueda y comentada por el Chef del Restaurante y su Jefa de Sala.



Visita a SANAVI

Se hizo una visita a la empresa SANAVI dentro de la asignatura de I+D+I en Gastronomía. Desde 1982 se dedica a la innovación e investigación más avanzada, que desarrolla alimentos que cubren las necesidades nutricionales y alimentarias de nuestros consumidores cuidando así de su bienestar y salud. Utuilizan para la elaboración de sus productos una cuidada selección de materias primas, aplicando tecnología y procesos altamente avanzados con los más estrictos controles de calidad. (https://sanavi.com/)

Copyright© 2025 Universidad de Granada

Jornada docente en Arte de Cozina

En este restaurante de Antequera (Málaga) dedicado a la cocina tradicional de la comarca de Antequera desarrollamos una de las sesiones docentes del curso de Gastronomía Andaluza con la intervención de:

Charo Carmona. Propietaria de Arte de Cozina. Expuso sus ideas sobre las líneas a seguir en la cocina de Arte de Cozina relacionadas con la tradición de la comarca de Antequera y de la provincia de Málaga,

Fernando Rueda. Historiador y Antropólogo de la Alimentación que trato de los aspectos antropológicos de los alimentos tradicionales en Andalucía

Esperanza Peláez. Periodista y Gastrónoma que habló de Cocina Andaluza

Rafael Moreno. Catedrático de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO. Presento a los alumnos sus actividades tuteladas dentro de este curso sobre adherencia a la dieta mediterránea y como medirla.

Copyright© 2025 Universidad de Granada

Durante la jornada nos ofrecieron un desayuno típico andaluz con molletes de Antequera, jamón del Valle de los Pedroches, queso de cabra de los montes de Málaga acompañados de pasas y nueces y regado con aceite de oliva virgen extra hojiblanca de Finca La Torre y 100 caños (Málaga).

Al final de la jornada comimos en el restaurante donde Charo nos ofreció un menú degustación diseñado por ella con los siguientes pasos:

- Aperitivo de crema de garbanza con pimentón y hierbas mediterráneas
- Porra de naranja
- Ensalada de sardina salpresada
- Caracoles en guisillo picante de almendras
- Olla podrida
- Olla de Castañas
- Pelona de lomo
- Choto de raza malagueña a la pastoril
- Postres: leche frita, Canutillos de ajonjolí rellenos de helado de PX y Almojábanas

Charo Carmona

Esperanza Peláez

Ferna

Copyright© 2025 Universidad de Granada

Rafael Moreno

Molletes de Antequera

Desay

Copyright© 2025 Universidad de Granada