



Actividades del Máster

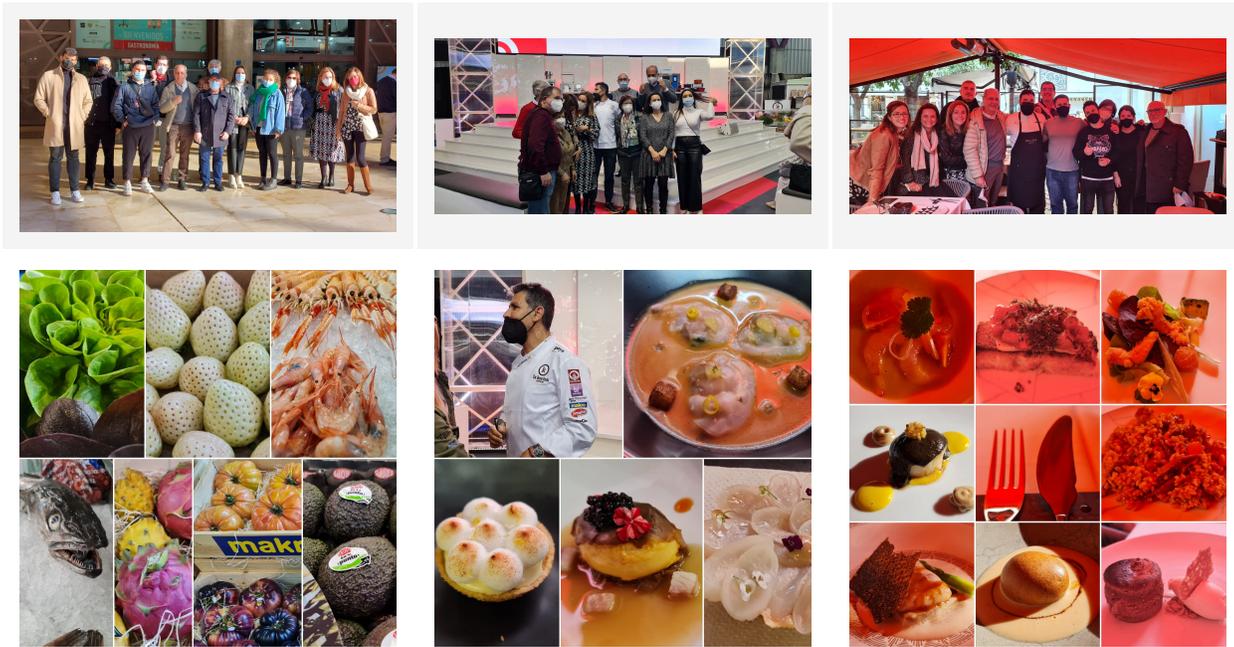
En este apartado se va a recoger toda la información relativa a las actividades que el profesorado y los alumnos van realizando a lo largo del Curso académico 2021-2022. En ellas se incluyen prácticas, visitas a empresas, etc.



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 recorrió el salón

visitando distintos Stand y más tarde acudimos a los Show Cooking. Esta 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. Utilizan 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/>)





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.

<http://masteres.ugr.es/ciencias-gastronomicas/>

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



Rafael Moreno



Molletes de Antequera



Desay