

Cronograma del curso:

- **SESIÓN 01: FUNDAMENTOS FÍSICO-QUÍMICOS / FERMENTACIONES / CATA-MARIDAJE QUESO Y CERVEZA:** Viernes 9 Marzo (15:30 – 20:30) y Sábado 10 Marzo (9:30 – 14:00) en el ESPACIO LINK BY UMA-TECH (Edificio The Green Ray - El Rayo Verde. [Bulevar Louis Pasteur, 47](#) (Junto parada metro Andalucía Tech). Ampliación Campus de Teatinos)

Imparten:

- Francisco Galisteo González (Profesor de Física Aplicada de la UGR)
- Julia Maldonado Valderrama (Investigadora Ramón y Cajal)
- María José Gálvez Ruiz (Catedrática de Física Aplicada de la UGR)
- Miguel Ángel Cabrerizo Vílchez (Catedrático de Física Aplicada de la UGR)
- José Luís Martín (Afinador de Quesos)
- José María Villero (Jefe de Calidad y Laboratorio de Cervezas San Miguel)

- **SESIÓN 02: NUTRICIÓN / ANÁLISIS SENSORIAL e INNOVACIÓN:** Viernes 16 Marzo día completo (10:00 – 14:30 y 16:00 – 20:00) y el Sábado 17 Marzo (9:30 – 14:00) en el ESPACIO LINK BY UMA-TECH (Edificio The Green Ray - El rayo Verde. [Bulevar Louis Pasteur, 47](#) (Junto parada metro Andalucía Tech). Ampliación Campus de Teatinos)

Imparten:

- Alfonso Clemente (Investigador del CSIC)
- Maruxa García Quiroga (CEO de TasteLab - Spinoff de la USC)
- José Ángel Rufián Henares, (Profesor de Nutrición y Bromatología de la UGR)
- Francisco Lorenzo (Médico y responsable de AVEOSOL)
- Ezequiel Perez-Inestrosa (Catedrático de Química Orgánica de la UMA)
- José Manuel Moreno Ferreiro (Director de Museo del Vino de Málaga)

- **SESIÓN 03: MENÚ DIDÁCTICO (Chef. Victor Trochi) // TECNICAS DE ALTA COCINA:** Miércoles 11 Abril (13:00 > 17:00). Esta sesión especial tendrá lugar en el restaurante de La Escuela de Hostelería de Málaga LA CONSULA (Finca La Cónsula, s/n. Ctra. de Coín, km 89. Churriana 29140 - Málaga)

- **SESIÓN 04: TECNICAS DE ALTA COCINA (Chef. Victor Trochi + el Chef. Javier Cabrera (SHOWCOOKING) // GASTRONOMÍA - Antropología de la Dieta Mediterránea :** Jueves 12 Abril (15:30 – 20:30) en la Facultad de Turismo (Campus de Teatinos, c/ León Tolstoi s/n)

Imparten:

- Victor Trochi (Chef Estrella Michelin - Restaurante Victor Trochi)
- Javier Cabrera (Chef Estrella Michelin – Restaurante Bartola)
- Francisco Galisteo González (Profesor de Física Aplicada de la - UGR)
- Fernando Rueda (Comisión Andaluza de Etnología y Antropología - UMA)

- **SESIÓN 05: INTERACCIÓN CIENTÍFICOS Y COCINEROS // CREATIVIDAD: Ciencia, Arte y Alta cocina:** viernes 27 abril (15:30 – 20:30) en la Facultad de Turismo (Campus de Teatinos, c/ León Tolstoi s/n)

Imparten:

- Juan Carlos Arboleya (Basque Culinary Center - San Sebastián)
- David López Rubiño (Profesor de Bellas Artes de UMA)

- **CLAUSURA GASTROCAMPUS - showcooking: Chef. Celia Jiménez y chef.Diego Gallegos:** Sábado 28 Abril (10:30 – 14:00) en CIOMIJAS (i.e. Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio (CIO) de Mijas (Crta . A7, Km. 201. Localidad: La Cala, Mijas, (Málaga))