

ACEITES, ACEITUNAS, SUB-TROPICALES Y MIELES CON “ SABOR A MÁLAGA”



RESUMEN

Con este curso se pretende iniciar al alumnado en el conocimiento de productos agropecuarios malagueños tales como los aceites, aceitunas, sub-tropicales y mieles adheridos a la marca de promoción agropecuaria Sabor a Málaga.

Además de conocer el proceso productivo, variedades cultivadas y/o producidas en esta provincia o canales de comercialización nacional e internacional de estos productos, sabrán las posibilidades que ofrecen las empresas productoras y sus áreas de influencia, de aunar o crear rutas eno-gastronómicas en sus comarcas basadas en los productos que entran en conocimiento en el presente curso.

NIVEL: Básico

PROGRAMA

1.- La marca de promoción agropecuaria Sabor a Málaga

- 1.1. Origen y funcionamiento
- 1.2. Reglamentación y acciones de promoción

2.- Productores Ecológicos con Sabor a Málaga

- 2.1. Alimentos: Composición y Propiedades
- 2.2. Impacto Medioambiental favorable
- 2.3. Salud Pública por su consumo

3.- DOP Aceituna Aloreña

- 3.1. Reglamentación y Producción
- 3.2. Proceso de Transformación
- 3.3. Estilos y Análisis Organoléptico

4.- Aceites de Málaga

- 4.1. Reglamentación y Zonas de Producción
- 4.2. Almazaras y Aceites representativos
- 4.3. Análisis sensorial

5.- El cultivo de los Sub-tropicales

- 5.1. Variedades y Zonas de Cultivo
- 5.2. Comercialización
- 5.3. Productos derivados

6.- Mieles de Málaga

- 6.1. Producción y zonas de elaboración
- 6.2. Mieles monoflorales nuestro elemento de diferenciación.
- 6.3. Análisis organoléptico

7.- Visita al Museo de la Miel de Málaga.

8.- Visita a Almazara

Profesorado

D. Antonio Guevara Plaza. Coordinador académico y Director de la Cátedra de Enogastronomía y Turismo. Facultad de Turismo. Universidad de Málaga
 Dña. Margarita Jiménez. Secretaria Técnica Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceituna Aloreña de Málaga
 Dña. Rosario López Montero. Gerente SAT El Labrador
 D. Vicente Martínez Marín. Vicepresidente Málaga Sana
 D. Fernando de Miguel Rey. Presidente de la Asociación Malagueña de Apicultores
 D. Miguel Gutiérrez Medina. Presidente de la Asociación Española de Productos Subtropicales
 D. Juan Miguel Rubio Márquez. Gerente Juanmi Rubio – Sensaciones Gastronómicas

PRECIO: 50 € Comunidad UMA. 70 € alumnos externos

DURACIÓN: 25 horas Semipresencial. Del 24 al 28 de marzo de 2014

PRESENCIAL: Facultad de Turismo
ONLINE: Campus Virtual de la UMA

Lunes 24 de marzo	De 16.00 a 20.30	Facultad de Turismo
Martes 25 de marzo	De 17.00 a 20.00	Pimpi Marinero
Miércoles 26 de marzo	De 16.30 a 20.30	Pimpi Marinero
Jueves 27 de marzo	De 16.30 a 20.30	Museo de la Miel
Viernes 28 de marzo	De 9.30 a 12.30	Visita Almazara

MATRÍCULA



asociación
MALAGUEÑA
de apicultores

Fundación General UMA
 Departamento Universidad Empresa.
 Edificio de Servicios Múltiples 1ª Planta.
 Despacho L-101 (Antiguo edificio de
 Ingenierías)
 Plaza El Ejido s/n. Campus El Ejido – 29071
 Málaga

† 952 13 78 59
 umaempresa@fguma.es



fguma.es

