

# XIX CURSOS DE VERANO

UNIVERSIDAD DE ALMERÍA

[www.ual.es/cursosdeverano](http://www.ual.es/cursosdeverano)

ORGANIZA



25 ANOS  
1993 | 2018  
UNIVERSIDAD DE ALMERÍA

PATROCINAN



DIPUTACIÓN DE ALMERÍA



Ayuntamiento de Roquetas de Mar



ALMERÍA CIUDAD

COLABORAN



CANDIDATA A CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA



LA GASTRONOMÍA DE ALMERÍA  
COMO ELEMENTO DE IDENTIDAD TURÍSTICA:  
ALMERÍA CAPITAL GASTRONOMÍA 2019

DIRECTORES

D. RAÚL PÉREZ GUERRA

D. ENRIQUE TORRES BERNIER

ALMERÍA

2 - 5 DE JULIO 2018

HOTEL AC MARRIOT ALMERÍA

ALMERÍA  
SEDE CV2018

FECHA	HORA	PONENCIA	PONENTES
2 de julio de 2018	9:00	Inauguración del curso	D. Carmelo Rodríguez Torreblanca. Rector de la Universidad de Almería D. Ramón Fernández Pacheco Monterreal. Alcalde de Almería D. Gabriel Amat Ayllón. Presidente de la Diputación Provincial de Almería
	9:30	Turismo, territorio y gastronomía	D. Enrique Torres Bernier. Profesor Titular de Economía Aplicada y Política económica de la Universidad de Málaga y Presidente de FORODITUR
	12:00	La cocina popular en la tapa almeriense. Auge y decadencia	D. Antonio Zapata García. Periodista y crítico gastronómico
	16:30	El enoturismo como realidad y como tendencia	D. Manuel Romero Ligeró. Socio Director de Dinamiza Asesores
	18:30	Mesa redonda: La apuesta de Almería como capital gastronómica de 2019. Las instituciones	Dña. Carolina Lafita Hisham-Hasayen. Concejala del Área de Promoción de la Ciudad y Comercio del Ayuntamiento de Almería Dña. Mª del Mar López Asensio. Diputada de Medio Ambiente y Agricultura de la Diputación Provincial de Almería D. Alfredo Valdivia Ayala. Delegado Territorial de Cultura, Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía D. Miguel Cazorla Garrido. Portavoz-Concejal de Ciudadanos en el Ayuntamiento de Almería Dña. Adriana Valverde Tamayo. Concejala del PSOE en el Ayuntamiento de Almería D. Rafael Esteban Martínez. Portavoz del Grupo Municipal de IULVCA en el Ayuntamiento de Almería
3 de julio de 2018	9:30	Los condicionamientos naturales y socioeconómicos de la gastronomía almeriense	D. Andrés Miguel García Lorca. Catedrático de Análisis Geográfico y Regional de la Universidad de Almería
	12:00	Comercialización del producto enogastronómico y sus 'influencers'	D. Manel Colmenero Larriba. Experto en Turismo Gastronómico
	16:30	La planificación del turismo gastronómico	D. Germán Ortega Palomo. Profesor de Economía Aplicada de la Universidad de Málaga y Socio fundador de OCIO LAB
	18:30	Mesa redonda: La apuesta de Almería como capital gastronómica de 2019. Los empresarios y profesionales	D. Antonio Carmona Baraza. Chef del Restaurante Terraza Carmona D. Antonio Gázquez Expósito. Chef del Restaurante Las Eras Dña. Yolanda García Soriano. Chef ejecutiva del Restaurante Alejandro D. Antonio García Robles. Fundador y chef del Espacio Gastronómico Tony García D. José Álvarez. Chef del Restaurante La Costa Dña. Mariela Pérez Bocchio. Gerente y chef de Tu Chef Talleres
	21:30	Aperitivo "Devora Jovellanos" (2 consumiciones con tapa)	
4 de julio de 2018	9:30	La reglamentación de la calidad, la seguridad gastronómica alimentaria y de las empresas de restauración	D. Raúl Pérez Guerra. Profesor Titular de Derecho Administrativo de la Universidad de Almería
	12:00	La gastronomía como diferenciación y atractivo turístico	Dña. Bárbara Couto. Jefa del Área de Turismo Cultural y Gastronómico en Turespaña
	16:30	La promoción del turismo gastronómico	D. Eduardo Serrano Martínez. Consultor turístico y Director de la Escuela de Estrategias de Ocio y Hostelería
	18:30	Mesa redonda: La apuesta de Almería como capital gastronómica de 2019. La sociedad civil	D. Agustín Iglesias Vela. Empresario y Director Gerente de León da Gusto Dña. África Mateo Flores. Periodista y Comendadora de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo D. Marcos Zenón Martín Fernández. Vicepresidente de Farmacéuticos Sin Fronteras D. Diego García Molina. Presidente de ASHAL Dr. Alejandro Bonetti Munnigh. Presidente de la Asociación Amigos de la Buena Mesa D. Pablo Madina Martínez. Director de Marketing del diario Ideal D. José Luis Esteller Ortiz. Experto en nutrición de la Unidad de Endocrinología y Nutrición del Hospital Vithas Virgen del Mar Dña. Pilar Barroso García. Jefa del Servicio de Salud Pública de la Delegación Territorial de Igualdad, Salud y Políticas Sociales en Almería
	20:00	Ruta "Centro Histórico con Sabor" (1h15m)	
5 de julio de 2018	9:30	Turismo gastronómico y desarrollo rural en Almería	Dña. Lola Gómez Ferrón. Fundadora y Gerente de Clisol Turismo Agrícola
	12:00	Gastronomía y política turística en Andalucía	Dña. Susana Ibáñez Rosa. Secretaria General para el Turismo de la Consejería de Turismo y Deporte de la Junta de Andalucía

#### INFORMACIÓN ADICIONAL DEL CURSO

Se concederán 16 becas que cubrirán el coste de matrícula del curso y que se otorgarán por riguroso orden de matriculación, por gentileza de la Concejalía de Promoción de la ciudad y Comercio del Ayuntamiento de Almería (10 becas) y de la empresa Cosentino (6 becas).

#### PERÍODOS DE MATRICULACIÓN

- Del 2 de mayo al 31 de mayo de 2018 (ambos inclusive) se puede optar entre:  
Matrícula de grupos (descuento del 20%): Aplicable a grupos de 10 o más alumnos. La matrícula se realizará en la Secretaría Técnica de los Cursos de Verano.  
Matrícula reducida (descuento del 15%): Aplicable a toda matrícula individual realizada a través de la página web de Cursos de Verano.
- Del 1 de junio de 2018 a la víspera de celebración de cada curso:  
Matrícula ordinaria, que se efectuará a través de la página web de Cursos de Verano.

#### PRECIOS DE MATRÍCULA

Precio matrícula (del 2 de mayo al 31 de mayo)	102€
Precio matrícula grupos (del 2 de mayo al 31 de mayo)	96€
Precio matrícula (desde el 1 de junio)	120€
Plazas ofertadas:	30

Consulte información completa sobre ayudas de matrícula, diploma acreditativo, reconocimiento de créditos y devolución de tasas en [www.ual.es/cursosdeverano](http://www.ual.es/cursosdeverano)