

Las personas interesadas en matricularse en estos cursos deberán presentar la siguiente documentación:

1. Impreso normalizado, disponible en la dirección: [www.unia.es/impresos](http://www.unia.es/impresos) y en cualquiera de las sedes de esta universidad.
2. Fotocopia del D.N.I./Pasaporte.
3. Justificante de haber abonado el importe de la matrícula.

El número de plazas es limitado. Se cubrirán por riguroso orden de entrada de matrículas.

### Derechos de matrícula

El importe de la matrícula es de 90 euros, que incluye la cantidad de 8 euros en concepto de tasas de secretaría.

### Anulación de matrícula y devolución de los derechos abonados

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos deberán solicitarse con una antelación mínima de siete días naturales al comienzo de la actividad académica. La solicitud se realizará en la secretaría de la sede del mismo o por correo electrónico a la dirección [malaga@unia.es](mailto:malaga@unia.es), utilizando al efecto el impreso normalizado, disponible en la dirección: [www.unia.es/impresos](http://www.unia.es/impresos)

### Plazo de matrícula

El plazo de matrícula concluirá 72 horas antes de que comience el curso, siempre que queden plazas disponibles.

### Reconocimiento académico

En virtud del **Convenio de Cooperación Educativa** suscrito por todas las universidades públicas de Andalucía, los estudiantes de éstas podrán solicitar su reconocimiento como créditos de libre elección a través del procedimiento establecido en la normativa de su universidad. Para más información sobre requisitos y procedimiento de solicitud, se recomienda consultar en la secretaría de su facultad o escuela.

### Forma de pago

El abono del importe de los derechos de matrícula se realizará en un solo pago a través de uno de los siguientes procedimientos:

- Sistema online en la dirección [www.unia.es/cursodeverano/culturaalimentaria](http://www.unia.es/cursodeverano/culturaalimentaria)
- Por transferencia bancaria o ingreso a la cuenta de la sede de Málaga, haciendo constar el nombre y los apellidos del alumno y la actividad académica (nombre y código) en la que se matricula.

Sede de Málaga. Unicaja, oficina Avda. Editor Ángel Caffarena, 13. Urb. Torre Atalaya (Málaga). Nº c/c: **2103.0287.65.0030000369**

**Nota:** Los gastos que generen las operaciones bancarias serán por cuenta de los interesados.

### Becas

Quienes deseen solicitar beca deberán presentar la siguiente documentación:

1. Impreso de solicitud normalizado disponible en la dirección: [www.unia.es/impresos](http://www.unia.es/impresos) y en cualquiera de las sedes de esta universidad.
2. Fotocopia de la certificación académica personal u hoja informativa del expediente académico.
3. Fotocopia de la declaración (o declaraciones) de la renta de la unidad familiar del último periodo impositivo. En el caso de que no hubiese obligación de la presentación de la declaración de la renta, deberá aportar una declaración jurada de los ingresos totales de la unidad familiar, especificando el número de miembros que la componen.

### Plazo de solicitud de beca

El plazo de solicitud de becas concluirá el **10 de junio de 2010**.  
Más información en [www.unia.es/cursodeverano/culturaalimentaria](http://www.unia.es/cursodeverano/culturaalimentaria)

un  
i Universidad  
Internacional  
de Andalucía  
A



Cursos  
de Verano  
2010

Colaboran:



[malaga.es](http://malaga.es) diputación



4104128

**Cultura alimentaria y patrimonio  
gastronómico de Málaga**

[www.unia.es/cursodeverano/culturaalimentaria](http://www.unia.es/cursodeverano/culturaalimentaria)

### Dirección

Manuel Maeso Granada.  
Presidente de la Carta Malacitana  
IES Universidad Laboral  
Jesús Moreno Gómez  
Catedrático de Historia del IES "Vicente Espinel".

**Del 5 al 7 de julio de 2010**

**Centro Cívico. Diputación de Málaga  
Avda. de los Guindos, 48**

4104128

## Cultura alimentaria y patrimonio gastronómico de Málaga

En la perspectiva de una nueva cultura de la alimentación, la ciudadanía, como sujeto histórico en las democracias avanzadas, tiene el derecho básico a disfrutar de una alimentación suficiente, nutricionalmente saludable y culturalmente adecuada. Tiene, a su vez, la ciudadanía, la obligación de actuar en todos los ámbitos de la vida pública y privada para conservar su patrimonio alimentario en un horizonte de sabiduría, salud y sabor. En la dimensión local, los valores intrínsecos de la cultura gastronómica malagueña, por su sostenibilidad y su mediterraneidad, convierten a ésta en un tesoro alimentario que debemos preservar asumiendo el reto de su necesaria actualización, dirigida a la sociedad del siglo XXI.

### Objetivos

- Valorar desde la perspectiva de los derechos cívicos y de la salud pública, la ecuación patrimonio alimentario-patrimonio de la ciudadanía, y como bien cultural de primer orden que es, el deber de su preservación y protección por parte de los poderes públicos.
- Reflexionar acerca de la cultura alimentaria como condición necesaria para la salud democrática y la calidad de vida del S. XXI.
- Contemplar la alimentación y la cocina tradicional malacitana desde los parámetros de la dieta mediterránea.
- Presentar el patrimonio alimentario malagueño desde el punto de vista histórico y de sostenibilidad.

### Destinatarios

Técnicos de las áreas de Cultura, Turismo, Agricultura y Medio Ambiente, de las administraciones públicas. Técnicos de asociaciones y empresas agroalimentarias

Estudiantes de Universidad y de formación profesional relacionada con la alimentación y la gastronomía.

Ciudadanía en general

# Programación

## Lunes 5

- 09:00/10:00 **La cultura alimentaria malagueña como patrimonio cultural de la ciudadanía.**  
**Manuel Jesús García Martín.**  
Delegado Provincial de Cultura de la Junta de Andalucía
- 10:00/11:00 **Cultura alimentaria y patrimonio gastronómico. Puntualizaciones conceptuales.**  
**Manuel Maeso Granada.**  
La Carta Malacitana. Experto cocina y gastronomía malagueña.
- 11:00/11:30 Descanso
- 11:30/12:30 **Cultura alimentaria, sostenibilidad y articulación de nuestra tierra**  
**Miguel Esteban Martín Montero.**  
Diputado de Medio Ambiente. Diputación Provincial de Málaga
- 12:30/14:30 **Patrimonio alimentario/patrimonio histórico en la cultura malagueña**  
**Jesús Moreno Gómez.**  
Catedrático de Historia y Experto en Gastronomía por la Universidad de Málaga

## Martes 6

- 09:00/11:00 **Málaga de verde olivo: aceites y aceitunas.**  
**Antonio Luque Luque.**  
Director General de Hojiblanca
- 11:00/11:30 Descanso
- 11:30/12:30 **La gastronomía malagueña como producto cultural.**  
**Carlos de Mesa Ruiz**  
Gestor cultural
- 12:30/13:30 **Vinos y pasas de Málaga, alimentos de una identidad en construcción.**  
**José Manuel Moreno Ferreiro.**  
Secretario General del Consejo Regulador de las Denominaciones de origen “Vinos Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga”
- 13:30/14:30 **Vinos de Málaga. Notas de cata**  
**Jesús García Gallego.**  
Experto en viticultura
- 17:00/18:00 **Los frutos del mar Mediterráneo en el horizonte de una gastronomía sostenible**  
**Jorge Baro Domínguez.**  
Director del Centro Oceanográfico de Málaga. Instituto Español de Oceanografía
- 18:00/20:00 **El chivo lechal, los quesos y la leche: los tesoros gastronómicos de la cabra malagueña.**  
**Juan Manuel de Micheo Puig.**  
Asociación Nacional de Criadores de la Cabra Malagueña

## Miércoles 7

- 09:00/11:00 **Valles, huertas, navas y frutales de Málaga, geografía de una primavera perpetua.**  
**Sebastián Hevilla Ordóñez**  
GDR Valle del Guadalhorce
- 11:00/11:30 Descanso
- 11:30/12:30 **La gastronomía malagueña, expresión afortunada de la alimentación mediterránea.**  
**Manuel Martínez Peinado.**  
IEAMED
- 12:30/13:30 **Apuntes para un nuevo modelo gastronómico malagueño**  
**Manuel Maeso Granada.**  
La Carta Malacitana. Experto cocina y gastronomía malagueña.
- 13:30/14:30 Evaluación