



Universidad
Internacional
de Andalucía



SEMINARIO

CÓDIGO: B223

Gastronomía del olivar

Ciencias Sociales y Jurídicas

unia•es

B223 | Seminario | Sede Antonio Machado

Gastronomía del olivar

Presencial

Del 16 al 17 de noviembre de 2026

Dirección

D. Marcos Reguera Jaque (Cerropuerta).

PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

Pese a su relevancia histórica, económica y cultural, el olivar ha sido tratado tradicionalmente desde perspectivas fragmentadas: agronómica, productiva o comercial. Sin embargo, raramente se ha abordado como lo que verdaderamente es: un ecosistema gastronómico completo, capaz de articular cocina, paisaje, biodiversidad, identidad cultural, innovación tecnológica y proyección internacional. Esta carencia constituye, al mismo tiempo, una oportunidad académica de primer orden.

El presente programa propone un seminario intensivo de alta especialización centrado en la gastronomía del olivar, entendida como un sistema que integra cocina contemporánea, aceite de oliva virgen extra, biodiversidad, cultura y territorio.

Este seminario combina sesiones magistrales, demostraciones culinarias, análisis sensorial, reflexión cultural y aplicación profesional, ofreciendo una formación única en el contexto universitario mediterráneo. La actividad se compone de contenidos teóricos, combinados con sesiones prácticas.

Objetivos del seminario:

- Formar profesionales en el uso avanzado del AOVE en cocina.
- Integrar biodiversidad, caza y flora silvestre como despensa del olivar.
- Reinterpretar la cocina histórica del Mediterráneo desde una mirada contemporánea.
- Capacitar para el diseño de experiencias gastronómicas vinculadas al oleoturismo.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

Este seminario se celebrará de forma presencial en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía, en Baeza (Jaén).

Las clases tendrán lugar los días 16 y 17 de noviembre de 2026, lunes en horario de 10 a 14h y de 16 a 19h, y martes solo de 9 a 14 h.

DESTINATARIOS

El seminario está dirigido a cocineros y profesionales de la restauración, técnicos de almazaras y productores, gestores culturales y turísticos, investigadores y estudiantes avanzados.

MATRÍCULA

El número de plazas es limitado, por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

Plazo de matrícula y precio

El plazo de matrícula finaliza el 12 de noviembre de 2026.

El precio de la matrícula es de 110 euros (102 de matrícula y 8 de apertura de expediente).

Número de horas del seminario: 12.

El pago de la matrícula se realizará con tarjeta bancaria.

Formalización de la matrícula

Las personas interesadas en matricularse deben formalizar su inscripción a través del procedimiento online de automatrícula: <http://www.unia.es/automatricula>

Se debe enviar a la Universidad Internacional de Andalucía la fotocopia del DNI, a través del Servicio de tickets de la UNIA: sacu.unia.es seleccionando el grupo de ayuda de GESTIÓN ACADÉMICA.

Anulación de matrícula

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos se registrarán según lo establecido en los artículos 16 y 17 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad. En ningún caso se devolverán las tasas de secretaría (8 euros).

La solicitud de anulación se presentará a través del registro electrónico <https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do>, dirigida a la Sede en donde se vaya a celebrar la actividad académica, aportando la siguiente documentación:

- [Impreso de solicitud de anulación/devolución](#), debidamente cumplimentado y firmado.
- Certificado de titularidad de la cuenta bancaria indicada para la devolución. Dicho documento puede ser descargado por usted a través de su banca en línea y no es necesario que se encuentre sellado ni firmado por la entidad, con el fin de evitarle posibles comisiones asociadas a su emisión.

CERTIFICADOS

El alumnado matriculado que haya asistido, al menos, al 80% de las sesiones, recibirá un certificado de asistencia en el que constarán las materias cursadas y el número de horas del seminario (12 horas).

PROGRAMA ACADÉMICO

El seminario tratará los siguientes contenidos:

- Identidad y narrativas del olivar mediterráneo.
- El aove como ingrediente estructural y arquitectura identitaria sensorial.
- Etnobotánica culinaria del olivar y biodiversidad.
- Compuestos bioactivos del aove: salud, bienestar e importancia tecnológica y culinaria.
- Innovación en procesos de extracción y su impacto gastronómico.
- Variedades de aceituna y sus cualidades sensoriales.
- Cocina para oleoturismo y almazaras.

- Cocina histórica del Mediterráneo y recetas del olivar reinterpretados.
- Cocina del olivar: las aceitunas curadas como patrimonio y recurso culinario.
- La caza en el olivar: biodiversidad, tradición y cocina contemporánea.
- El olivar como relato: cine, conciencia y gastronomía.

PROFESORADO

- D. Ángel Cagigas Balcaza. Universidad de Jaén.
- Dra. M.^a Paz Aguilera Herrera. IFAPA Venta del Llano (Jaén).
- D. José Luis López Linares. López-Li Films.
- D. Jorge Asenjo. Chef.
- D. Andrés García Carranza. Cazador deportivo.
- D. Pedro Ortega. Chef.
- D.^a Nuria López Sánchez. IFAPA.
- D. Javier Zafra. Red de Juderías de España. Sabores del Sefarad.
- D. Marcos Reguera. Asesor gastronómico. Chef.
- D. Blas Melgarejo. Aceites Campoliva.
- Dr. Antonio J. Meléndez. Universidad de Sevilla.
- D. Juan Carlos Roldán. Universidad de Jaén.
- D. Pedro Sánchez. Chef.
- D. Juan Carlos García. Chef.
- D. Marcelino Sánchez. Historiador, arqueólogo y gestor cultural.

RESIDENCIA

La Sede Antonio Machado cuenta con servicios de Residencia Universitaria. Aquellas personas que deseen hacer uso de la misma deberán solicitarlo con antelación suficiente en la siguiente dirección de correo electrónico residencia.baeza@unia.es

El importe del alojamiento y el ingreso del mismo se consignará siguiendo las instrucciones del Servicio de residencia.

ATENCIÓN AL ALUMNADO

Desde el Servicio de Formación Permanente y Extensión Universitaria se atenderán las dudas y consultas a todo el alumnado en nuestro horario habitual, de lunes a viernes de 9h a 14h, en el teléfono 953742775.

Igualmente podrá contactar con nosotros a través del Servicio de tickets de la UNIA: sacu.unia.es

seleccionando el grupo de ayuda de **GESTIÓN ACADÉMICA**.



Universidad
Internacional
de Andalucía

unia • es