



## TAPAS. ALGO MÁS QUE COMIDA.

Código del Curso: **2011cc04**

**Fecha:** Del 4 al 8 de julio.

**Coordinación:** Prof. Don José Manuel Monje Moreno. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.

**Duración:** 30 horas.

**Libre Configuración:** 3 créditos.

**Eurocréditos:** 2(ECTS).

**Tarifa:** 90€.

**Resumen del contenido del curso:** Este curso pretende ser un acercamiento a la tapa como concepto amplio. Entender mejor qué hay detrás de una tapa, a nivel social, a nivel de gestión, a nivel de productos, etc, es nuestra intención. Profundizar en todos estos aspectos, puede ofrecernos unas cuantas claves para entender el mundo de la tapa hoy y ayudarnos a poder vislumbrar, de esta forma, cuál puede ser su futuro.

**Dirigido a:** Profesionales del sector, estudiantes universitarios y público en general.

### Programa:

- Lunes 4**
- 09'00-09'30 Recepción y entrega de documentación.
  - 10'00-10'30 Inauguración del curso.
  - 10'30-12'00 Charla inaugural: **“La tapa como fenómeno social”**. Prof. Don Pedro Antón Cantero Martín. Departamento de Ciencias Sociales. Universidad Pablo de Olavide.
  - 12'00-13'00 Conferencia: **“Cocineros y tapas”**. Dña. Celia Jiménez, directora técnica de la Escuela de Hostelería Bodegas Campos.
- Martes 5**
- 10'00-10'30 Conferencia: **“Puratasca: La renovación de la tapa”**. Don Cayetano Gómez Fernández. Jefe de sala y propietario de Puratasca.
  - 10'30-11'00 Conferencia: **“Becerra: Tradición y futuro”**. Don Enrique Becerra. Propietario del Restaurante Becerra.
  - 11'00-11'30 Descanso.
  - 11'30-12'00 Conferencia: **“Gorki: Una apuesta variada”**. Don Gonzalo Ramírez Mikel. Propietario de Gorki.
  - 12'00-12'30 Conferencia: **“Gastromium: La barra de tapas”**. Don Miguel Díaz. Don José Luís Carabias. Jefes de cocina y propietarios del Restaurante Gastromium.

## CENTRO OLAVIDE EN CARMONA

---

- 12'30-14'00 Mesa redonda: **“El futuro de la tapa”**.  
Moderador: Prof. Don José Manuel Monje.  
Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide.  
Ponentes: Don Cayetano Gómez Fernández.  
Jefe de sala y propietario de Puratasca.  
Don Enrique Becerra. Propietario del restaurante Becerra.  
Don Gonzalo Ramírez Mikel. Propietario de Gorki.  
Don Miguel Díaz. Don José Luís Carabias. Jefes de cocina y propietarios del Restaurante Gastromium.
- 14'00-15'00 Degustación Restaurante el Tabanco. Hotel Alcázar de la Reina.
- Miérc. 6** 10'00-10'45 Conferencia: **“Cerveza y tapas, la alianza perfecta”**.  
Don Javier Soriano Perdigón. Profesor de sala de la Escuela de Hostelería Gambrinus. Experto en cerveza.
- 10'45-11'30 Conferencia: **“Pequeños productores, grandes tapas”**.  
Dña. María Orzaez. Propietaria de Mare Nostrum lácteos.
- 11'30-12'00 Descanso.
- 12'00-12'45 Conferencia: **“La tradición de conservar lo natural”**.  
Don José Vázquez. Propietario de Usisa.
- 12'45-13'30 Conferencia: **“Un pan para cada tapa”**.  
Don Fidel Pernía. Maestro panadero y propietario de Masa Bambini.
- 13'30-14'30 Degustación de productos.
- Jueves 7** 09'00-11'30 Visita a la Fábrica Heineken-Cruzcampo.
- 11'30-13'30 Conferencia: **“Gestión y futuro en el mundo de la tapa”**.  
Don Francisco Ybarra. Jefe tutor de Cocina. Escuela de Hostelería Gambrinus.
- 13'30-15'00 Degustación Landaluz-Carlos Ramírez. Jefe de cocina del Restaurante Ciquitrake.
- 15'00-17'00 Conferencia: **“Tapeando postres”**.  
Don Manuel Jara. Maestro pastelero. Propietario de Masquepostres.
- Viernes 8** 09'30-12'30 Taller: **“Cocina y servicio de tapas”**.  
Don Francisco Ybarra. Jefe tutor de Cocina. Escuela de Hostelería Gambrinus.

# CURSOS DE VERANO 2011

---

Don Raúl Vera. Jefe de Cocina y propietario de Puratasca.

12'30-14'00 Degustación maridada con cerveza de los platos elaborados en el taller.

14'00-14'30 Clausura del curso y entrega de diplomas.

Patrocina:



fundación  
Cruzcampo



Heineken  
España



PURATASCA



TABANCO  
RESTAURANTE

GASTROMIUM  
RESTAURANTE SIBIRIA