

# BASES INSCRIPCIÓN CURSO PROFESIONAL DE COCINA TRADICIONAL MALAGUEÑA

## ¿Qué es?

El Curso Profesional de Cocina Tradicional Malagueña se enmarca dentro del proyecto "Sabor del Pasado, Saber del Futuro", impulsado por la Asociación Club Gastronómico [Kilómetro Cero](#) en colaboración con [Hermeneus](#), desarrollado gracias al convenio de colaboración entre la Diputación de Málaga y la Obra Social de La Caixa en [La Noria](#) (Centro de Innovación Social).

Se trata del **primer Curso Monográfico Profesional sobre Cocina Tradicional Malagueña**, dirigido a estudiantes de cocina, profesionales de la hostelería y emprendedores/as del sector agroalimentario. El objetivo del curso es proporcionar a los/as alumnos/as una formación completa y contextualizada en la cocina tradicional malagueña.

El curso se impartirá en las instalaciones del Centro de Innovación Social La Noria (Málaga) entre **febrero y mayo de 2015**, de forma totalmente **gratuita** para un máximo de 25 personas.

## Alumnado: requisitos preferentes (no indispensables)

- Jóvenes residentes en alguna de las nueve comarcas de Málaga.
- Entre 20 y 35 años
- Profesionales de la cocina en activo o desempleados.
- Estudiantes y/o titulados/as en Cocina y Hostelería.
- Emprendedores/as con interés en desarrollar proyectos en el sector agroalimentario.

La selección final del alumnado se realizará preferentemente atendiendo a criterios de igualdad territorial y se tendrá muy en cuenta la motivación y su relación con el mundo de la hostelería, el turismo y el sector agroalimentario.

**Número máximo de estudiantes: 25**

## Contenidos

**Bloque 1:** Alimentación Mediterránea: Territorio e Historia. El papel del medio y la Historia en la configuración de la cultura alimentaria malagueña y andaluza. Alimentación y cultura. Significado, ritos, cargas culturales y religiosas de los alimentos. La cocina tradicional malagueña de Cuaresma, Navidad, Carnaval, Feria.

---

Organiza



Colabora



**Bloque 2:** Productos fundamentales de la cocina malagueña. AOVEs de la provincia de Málaga. La cabra malagueña. Quesos de Málaga. Vinos de Málaga y Sierras de Málaga. Pasas y frutos secos. Productos de la mar. Especies hortícolas. Mieles.

**Bloque 3:** Técnicas y elaboraciones fundamentales de la cocina malagueña. El gazpacho, un plato vertebrador. Nociones y criterios fundamentales para la adaptación de recetas tradicionales a técnicas, gustos y criterios actuales. Nociones y criterios para la adaptación de recetas tradicionales a la producción industrial (Quinta Gama).

**Bloque 4:** Contenidos prácticos. Transmisión y recuperación de recetas: Demostraciones de cocina y elaboración artesanal de productos agroalimentarios a cargo de personas mayores depositarias de recetas y técnicas de la cocina tradicional, especialmente aquellas en riesgo de desaparición. Masterclasses sobre actualización de platos de la cocina tradicional malagueña a cargo de chefs profesionales de la provincia.

**Bloque 5:** La cocina malagueña por comarcas: características, productos y elaboraciones. Antequera. La Axarquía. Costa del Sol Occidental. Guadalhorce. Guadalteba. Málaga. Nororma. Ronda. Sierra de las Nieves.

**Taller y proyecto final:** La herencia y la memoria como herramientas en la cocina. Taller impartido por médicos, psicólogos y artistas de diversas disciplinas que ayudarán a cada participante a buscar su propia personalidad en la cocina a través del recuerdo de sabores adquiridos en el ámbito familiar y del intercambio de experiencias con las personas mayores.

#### Formación complementaria

- Productos malagueños con productores de Sabor a Málaga invitados para la realización de catas,
- Gastronomía, en colaboración con entidades educativas del turismo y la gastronomía

**Formación teórica y práctica:** 120 horas presenciales y 96 horas de trabajo individual.

## Calendario

**Recepción solicitudes:** se podrán completar las inscripciones al curso mediante el siguiente [formulario](#) hasta el **30 de Enero** de 2015.

**Selección alumnado:** las personas preseleccionadas serán convocadas a través de correo electrónico a una entrevista en las instalaciones de La Noria (C/ Arroyo de los Ángeles, 50, Málaga), que tendrán lugar **entre el 2 y el 6 de febrero**.

---

Organiza



Colabora



**Resolución alumnado definitivo:** la lista de estudiantes seleccionados/as se publicará en la página web de La Noria de la Diputación de Málaga ([www.malaga.es/lanoria/](http://www.malaga.es/lanoria/)) el **09 de Febrero** de 2015.

**Curso.** El curso dará **comienzo** el **17 de febrero** y finalizará en la primera quincena de mayo de 2015 (miércoles, 13 de mayo), con una duración total de 12 semanas. Se impartirá en **dos días presenciales consecutivos a la semana** (5 horas cada día), complementados con trabajo individual (aprox. 8 horas a la semana).

## Lugar de realización

**La Noria**, Centro de Innovación Social (C/ Arroyo de los Ángeles, 50, Málaga).

## Alojamiento

Se puede solicitar alojamiento gratuito en las instalaciones de La Noria durante los días de realización del curso.

## Contacto

Esperanza Peláez/ María Alonso  
[km0noria@gmail.com](mailto:km0noria@gmail.com)

---

Organiza



hermeneus

Colabora

