



GASTRONOMÍA=
HUELVA=
CREATIVIDAD

XANTY ELÍAS
JOSÉ A. BARRAGÁN
GRANADA BARRERO

DEL 6 AL 9 DE JULIO
PRECIO: 100€

Día 6 lunes de 16:00 a 20:00 horas

1. ACÁNTHUM: ORIGEN Y EVOLUCIÓN ACTUAL

- a. Demostración de los orígenes del concepto, nacimiento de la marca, metas, y trayectoria en los últimos 4 años.
 - i. Docente Xanty Elías 2 horas teóricas

2. HUELVA LA DESPENSA DE EUROPA

- a. Mostrar los diferentes productos de alimentación que históricamente han pasado por Huelva de forma que constituyen el legado y base para la actual gastronomía.
- b. Mostrar los productos que actualmente constituyen la despensa onubense, ya sea en consumo propio o exportación y que se usan hoy en día
 - i. Docente Xanty Elías y Jose Antonio Barragán 2 horas teóricas

Día 7 martes de 16:00 a 22:00

- c. Elaboración y cata de diferentes recetas tradicionales onubenses y vino del condado
 - i. Docente Xanty Elías y Jose Antonio Barragán
2 horas teórico-prácticas

3. CREATIVIDAD Y SABORES ONUBENSES

- a. Orientar las técnicas de creatividad y buscar los sabores de Huelva y la percepción que tienen los participantes en el curso.
- b. Realizar una búsqueda de ideas de a qué debería saber un plato que representara a Huelva. Trabajaríamos la percepción de los sentidos en ese plato conceptual, esa nueva idea de plato o menú.
 - i. Docente Granada Barrero y Xanty Elías
4 horas teórico-prácticas

Día 8 miércoles de 16:00 a 21:00

4. CREAR UNA EXPERIENCIA DE DEGUSTACIÓN COMPLETA PARA ESE CONCEPTO. CUSTOMER JOURNEY MAP

- a. (Analizaremos la experiencia del comensal desde que entra por la puerta del restaurante hasta que sale y buscaremos crear un contexto que ayude a explicar el concepto del plato a través de la técnica Customer journey map.)
 - i. Docente Granada Barrero
3 horas teórico-prácticas

5. CREACIÓN MANO A MANO: SINERGIA ENTRE DISEÑO Y GASTRONOMÍA

- a. Presentación de conceptos y experiencias generadas por los alumnos para acompañar al plato y su concepto.)
 - i. Docente Granada Barrero
2 horas teórico-prácticas

Día 9 jueves de 15:00 a 20:00

- b. Elaboración y cata de diferentes pruebas y maridajes
 - i. Docente Xanty Elías, Granada Barrero, Jose Antonio Barragán 4 horas teorico-prácticas

- 6. Inclusión del plato en la experiencia “Acánthunear”
 - a. Acánthunear: definición
 - i. Docente Xanty Elías y Jose Antonio Barragán
1 hora teórica

Total 20 horas