

[Ideal](#)

[Login](#) [Crea tu Blog](#)

Estimado usuario de internet,

Acabas de ser seleccionado por nuestro generador aleatorio para poder ganar nuestro premio principal:

un AUDI A3 Cabriolet por valor de 27.500 €.

La participación es GRATIS y dura sólo 1 Minuto. Haz click aquí: www.ganador-elegido.es

Nuevas viviendas



[La cocina ideal](#)

Una alternativa fácil y deliciosa a la "cómida rápida" y la "dieta del microondas"

- [Blog](#)

[« Lomos de sardinas | Inicio](#)

Todo un curso del Sabor y el Saber



Más de ochenta alumnos asistieron a la XIX edición del curso de Gastronomía, Enología y Nutrición de Granada

Todo un éxito ha sido el Curso de Gastronomía Enología y Nutrición del Centro Mediterráneo de la Universidad de Granada. Tanto por numero de alumnos como por el alto nivel del profesorado. En el apartado enológico se ha contado con las clases Vinyet Almirall de las Bodegas Torres, el sumiller José Miguel Jimenez, Marina García del grupo González Byass. Soberbia fue la intervención del Marqués de Griñón sobre los vinos de "Pago", lo mismo que la de Francisco Calvache de Bodegas Alboloduy sobre los "Vinos de Altura". A destacar la mesa redonda con los directores de los medios de comunicación: Eduardo Peralta director de IDEAL, Manuel Prado, director de Onda Cero y Antonio Mora, presidente de la Asociación de la Prensa de Granada, sobre el impacto de la gastronomía en la sociedad; y las intervenciones de Juan Carlos Sánchez director del Parador de Granada y Manuel Muñoz director de marketing de Turismo Andaluz.

Nutrición y Gastronomía

En el espléndido salón del Hotel Nazarías, al que hay que ratificar el agradecimiento del Centro Mediterráneo por su desinteresada colaboración con el curso, se han impartido notables conferencias de Gregorio Varela presidente de la Sociedad Española de Nutrición, Emilio Martínez de Victoria director del Instituto de Nutrición, el veterinario bromatólogo del Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada, Antonio Ruíz Santa -Olalla y Pep Tur de la Universidad de Baleares. Del mismo modo fue muy interesante la ponencia de Julio Sanz de Cervezas Alhambra. Todos los días se han realizado demostraciones culinarias de Miguel Dorado del AH Granada Palace, Miguel León propietario y cocinero del restaurante Oryza, Juan Francisco Castro del Parador de Granada, Juan Milena de la Hacienda del Marquesado, Antonio Martínez del restaurante Principal y los anfitriones Manuel Quesada y Saul Andrés de Las Gacelas Hotel Nazarías. Destacar el gran trabajo y colaboración de todo el personal del hotel que han hecho factible el éxito de esta nueva edición.

Escrito por: [lacocinaideal](#) 0 comentarios 13 Jul 2009 [URL](#) [Permanente](#) [Compartir](#)

Tags: [curso gastronomia](#), [enología](#), [nutrición](#)

Escribe tu comentario

Nombre

URL

Comprobación anti-spam

promo- schejb

Introduce **las dos palabras**, separadas por espacios

Si las palabras son difíciles de leer

- [puedes probar otras palabras](#), o
- [escuchar y escribir números](#)

Busca

Suscríbete

Selecciona el agregador que utilices para suscribirte a este blog (también puedes obtener la URL de los feeds):

 Selecciona tu agregador

Archivos

- [Julio 2009](#)
- [Junio 2009](#)
- [Mayo 2009](#)
- [Abril 2009](#)
- [Marzo 2009](#)
- [Febrero 2009](#)
- [Enero 2009](#)
- [Diciembre 2008](#)
- [Noviembre 2008](#)
- [Octubre 2008](#)
- [Septiembre 2008](#)
- [Agosto 2008](#)
- [Julio 2008](#)
- [Junio 2008](#)
- [Mayo 2008](#)
- [Abril 2008](#)
- [Marzo 2008](#)
- [Febrero 2008](#)
- [Enero 2008](#)
- [Diciembre 2007](#)
- [Noviembre 2007](#)
- [Octubre 2007](#)
- [Septiembre 2007](#)
- [Agosto 2007](#)
- [Julio 2007](#)
- [Junio 2007](#)
- [Mayo 2007](#)
- [Abril 2007](#)
- [Marzo 2007](#)
- [Febrero 2007](#)
- [Enero 2007](#)
- [Diciembre 2006](#)
- [Noviembre 2006](#)
- [Octubre 2006](#)
- [Septiembre 2006](#)
- [Agosto 2006](#)

Secciones

- [inicio](#)
- [archivos](#)
- [contacto](#)
- [suscríbete](#)

Últimos Comentarios

- [Los Sabores del Verano](#) 4 comentarios [Pablo Amate abdul](#) [Pablo Amate abdul](#)
- [II Encuentro de Estrella Michelin](#) 4 comentarios [Pablo Amate abdul](#) [Pablo Amate Farley](#)
- [Presa ibérica al mango](#) 2 comentarios [Pablo Amate dolores merino](#)
- [Macedonia de frutas naturales](#) 1 comentario [Iacocinaideal](#)
- [Brocheta de sepia y frutas](#) 4 comentarios [Pablo Amate Alfa79](#) [Pablo Amate cursos](#)
- [inicio](#)
- [contacto](#)
- [suscríbete](#)

[Ideal](#)

