



**“DEL CAMPUS AL CAMPO: RELACIÓN ENTRE PRODUCTORES LOCALES Y
HOSTELERÍA EN MÁLAGA Y LA COSTA DEL SOL “
FACULTAD DE TURISMO
5 de junio**

PROGRAMA DE LA JORNADA

● 9:30 h. **Presentación de la Jornada.**

Intervienen:

Antonio Guevara, decano de la Facultad de Turismo.

Presentación de la Jornada.

Raquel Barco Moreno. Vicerrectora de Smart-Campus.

Continuidad del proyecto “Del Campus al Campo”.

● 10:00 h. **Proyecto EXTIÉRCOL.** Manuel González Rosado.

“El problema generacional en el medio rural”.

● 10:30h. **GDR Guadalhorce.** Sebastián Hevilla, gerente GDR Guadalhorce,

“La dinámica agraria del valle del Guadalhorce”.

● 11:00 h. **Desayuno ecológico.**

Degustación de productos ecológicos del Proyecto Extiércol y GDR Guadalhorce (Redagua).

● 11.30 h. **Mesa redonda: “La articulación del sector agrario con el hostelero en torno a los productos ecológicos”.**

Moderan: Rafael Sesmero. Carrasco. Profesor Asociado. Departamento de Biología Vegetal.
Ana Novillo Guijarro. Emprendedora, ingeniera industrial y doctoranda de Económicas y Empresa

Intervienen:

Fernando Beamud. Socio del *Restaurante Élite* y del proyecto de restaurante ecológico *San Luis*.

Francisco Javier López Segura. *Casa de Comidas Mezze*, Fuengirola.

José María Gómez. *Bobalén ecológico*, Zalea de Pizarra.

Mónica Laguía Schonhoff, productora ecológica local. *Huerta Gaïa*.

Francisco Javier Urbano López. Propietario del *Restaurante Vegetariano Cañadú*.

Debate.

● 13:00 h. **Degustación de productos ecológicos en fresco y elaborados.**