

Boletín de inscripción

Apellidos y Nombre

DNI

Fecha de nacimiento

Lugar de nacimiento

Nacionalidad

Domicilio

Población

Provincia C.P.

Tfno.

Profesión (Sí es estudiante, especificar titulación)

Email

Inscripción **60 €** Código del curso **GR68**

Ingreso o transferencia bancaria indicando código del curso y nombre completo de la persona que se matricula a:

Cursos Centro Mediterráneo. Universidad de Granada.
Banco Mare Nostrum (CajaGranada)
ES78 0487 3000 72 2000071392

Nota: Remitir a Secretaría del Centro Mediterráneo el resguardo del ingreso/transferencia junto con boletín debidamente cumplimentado y una copia del DNI.

En _____ a _____ de _____ de 2017

Firma:

Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero "Alumnos", cuya finalidad es la Gestión de los cursos impartidos por el Centro Mediterráneo, inscrito en el Registro General de Protección de Datos, con las cesiones previstas en la Ley. El órgano responsable del fichero es el Centro Mediterráneo de la UGR y la dirección donde la persona interesada podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición es Complejo Administrativo Triunfo, Cuesta del Hospicio s/n 18071 Granada, de todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

No deseo recibir información del Centro Mediterráneo

 **CENTRO
MEDITERRÁNEO**

del 25 al 28 de septiembre 2017

Cata de aceite y vino. Gastronomía, enología y análisis sensorial de productos de calidad de Granada



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



CENTRO
MEDITERRÁNEO

 **Diputación
de Granada**
Red de municipios



sege
SEMINARIO DE ESTUDIOS
GASTRONÓMICOS Y ENOLÓGICOS



enturna
ESCUELA INTERNACIONAL
DE TURISMO RURAL Y NATURALEZA

Centro Mediterráneo

Complejo Administrativo Triunfo,, Cuesta del Hospicio s/n, Granada
Tfno. 958 24 29 22 / Fax 958 24 28 86

@CemedUGR  
centromediterraneo.ugr.es

Lugar de realización:

Granada

30 horas
presencial

Dirección

María Luisa Lorenzo Tovar

Profesora Titular de la Universidad de Granada. Departamento de Nutrición y Bromatología; Directora del Panel de Catas del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE)

3 créditos

ECTS optativos
(Actividades
formativas
de Extensión
Universitaria)

Vanessa M. Martos Núñez

Profesora Titular de la Universidad de Granada. Departamento de Fisiología Vegetal; Subdirectora del Centro Mediterráneo

**Se recomienda
revisar la web
del Cemed
para obtener
información
adicional y estar al
tanto de posibles
actualizaciones

Coordinación

Pascual Rivas Palomo

Enturna. Patronato de Turismo.
Diputación de Granada

*Posibilidad de reconocimiento de créditos ECTS OPTATIVOS en los Grados (consultar web para ver convalidaciones)

curso 2017

Cata de aceite y vino. Gastronomía, enología y análisis sensorial de productos de calidad de Granada

Numerosos estudios científicos a partir de finales de los años 50 (Keys, A. 1957), han demostrado las bondades de la Dieta Mediterránea (D.M.), y de cuyos componentes se estudian cada día nuevas relaciones bioquímicas, con indudables beneficios para la salud. El AOVE, es un valioso alimento debido a su riqueza en diversos componentes entre los que destacan el ácido oleico, que es el ácido graso más importante de la dieta. En su fracción minoritaria posee tocoferoles y compuestos fenólicos con propiedades antioxidantes que son además responsables de sus características sensoriales, haciéndolo diferente a cualquier otro aceite. La valoración organoléptica del Aceite de Oliva Virgen es un método analítico reglamentado utilizado para la caracterización y clasificación de las diferentes calidades de este alimento.

El vino, proporciona el complemento sensorial necesario, mejorando además las funciones digestivas y cardiovasculares debido sobre todo a sus compuestos fenólicos (paradoja francesa, 1992). El consumo de vino, ha de ser opcional y con moderación. La alimentación mediterránea por su variedad, invita a la combinación de sabores y aromas, técnica que actualmente se conoce como maridaje.

En el proceso de elaboración del vino, se siguen una serie de etapas que tienen gran importancia en la calidad del producto obtenido. El cuidado en las técnicas empleadas en la manipulación de la uva, el mosto y el vino, así como el control de fermentación y el proceso de conservación, darán lugar a productos de máxima calidad, manteniendo las características tradicionales de cada tipo de vino. El control del producto, se verificará en todas las partidas de vino elaboradas mediante análisis fisicoquímicos y organolépticos. El vino posee una gran riqueza sensorial y mediante un riguroso estudio de propiedades que pueden estimular los sentidos, convirtiendo estos atributos en información a través del sistema neurosensorial del catador.

Programa

Lunes 25 de septiembre de 2017

16:00 - 16:30 h. **Inauguración del curso**

María Luisa Lorenzo Tovar
Profesora Titular de la Universidad de Granada. Departamento de Nutrición y Bromatología; Presidenta del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE)

Vanessa M. Martos Núñez
Profesora Titular de la Universidad de Granada. Departamento de Fisiología Vegetal; Subdirectora del Centro Mediterráneo)

Pascual Rivas Palomo
Enturna Patronato de Turismo. Diputación de Granada

16:30 - 21:00 h. **Desarrollo económico centrado en productos de interés socioeconómico de a Provincia de Granada**

Imparte ponente designado por Diputación

Martes 26 de septiembre de 2017

16:00 - 18:00 h. **Cata de aceite de oliva) Calidad y propiedades saludables del AOV**

M^a Luisa Lorenzo Tovar y Vanessa Martos Núñez

18:30 - 21:00 h. **Análisis sensorial y cata dirigida de AOVE.**

M^a Luisa Lorenzo Tovar y Vanessa Martos Núñez

Miércoles 27 de septiembre de 2017

16:00 - 18:00 h. **Cata: Importancia del vino como producto socioeconómico de interés en la Provincia de Granada.**

Antonio Carrillo Díaz (Asesor de Enología, Viticultura y Cata de Vinos, cronista especializado en Gastronomía Ecológica).

18:30 - 21:00 h. **Cata y análisis sensorial del Vino**

Antonio Carrillo Díaz (Asesor de Enología, Viticultura y Cata de Vinos, cronista especializado en Gastronomía Ecológica).

Jueves 28 de septiembre de 2017

Visita a almazaras y bodegas de Dílar, Valle de Lecrín-bodega Señorío de Nevada. Con catas dirigida en la bodega.