

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 **55€** Código del curso **GR86**

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.

del 24 de noviembre al 1 de diciembre de 2017

Análisis sensorial de productos de interés socioeconómico de la Alpujarra Granadina: Agua, queso, miel, chocolate, jamón y aceite de oliva



UNIVERSIDAD DE GRANADA



CENTRO MEDITERRÁNEO



enturna
ESCUOLA INTERNACIONAL DE TURISMO RURAL Y NATURALEZA



Diputación de Granada
Red de municipios



TURISMO DE GRANADA
Patronato Provincial



sege
SEMINARIO DE ESTUDIOS GASTRONÓMICOS Y ENOLÓGICOS



Sabor Granada



Seminario de Medio ambiente y Calidad de Vida de la Universidad de Granada
Vicerrectorado de Extensión Universitaria

Centro Mediterráneo

Complejo Administrativo Triunfo, Cuesta del Hospicio s/n, Granada
Tfno. 958 24 29 22 / Fax 958 24 28 86 / Email: cemed@ugr.es

@CemedUGR  
centromediterraneo.ugr.es

Lugar de realización:

Granada

Dirección / Coordinación

Dra. María Luisa Lorenzo Tovar
Profesora Titular de la Universidad de Granada. Departamento de Nutrición y Bromatología. Jefa de Panel de Cata de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE).

Dra. Vanessa M. Martos Núñez

Profesora Titular de la Universidad de Granada. Departamento de Fisiología Vegetal. Subdirectora del Centro Mediterráneo. Miembro del Panel de Cata UGR

D. Pascual Rivas Palomo, ENTURNA

Patronato de Turismo. Diputación de Granada.

25 horas presenciales

37.5 horas no presenciales

2,5 créditos ECTS

(Actividades formativas de Extensión Universitaria)

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

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

Análisis sensorial de productos de interés socioeconómico de la Alpujarra Granadina: Agua, queso, miel, chocolate, jamón y aceite de oliva

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. La valoración organoléptica y cata sensorial es un método analítico reglamentado utilizado para la caracterización y clasificación de las diferentes calidades de alimentos.

El análisis sensorial de los alimentos es un instrumento eficaz para el control de calidad y aceptabilidad de un alimento, ya que cuando ese alimento se quiere comercializar, debe cumplir los requisitos mínimos de higiene, inocuidad y calidad del producto, para que éste sea aceptado por el consumidor, más aún cuando debe ser protegido por un nombre comercial los requisitos son mayores, ya que debe poseer las características que justifican su reputación como producto comercial.

En este curso analizaremos la importancia de los productos agroalimentarios más representativos y de mayor interés socioeconómico y Turístico de la Alpujarra Granadina, que constituyen productos naturales elaborados, en la mayoría de los casos, artesanalmente. Los principales productos Alpujarreños de los cuales realizaremos análisis sensorial son el agua, la miel, los quesos de cabra, chocolates, y jamones de la Alpujarra, asimismo analizaremos Desarrollo Económico centrado en productos de interés socioeconómico de la Alpujarra.

Programa

Viernes, 24 de noviembre de 2017

(Sala Caballeros XXIV, Palacio de la Madraza)

16:00 - 16:30 **Acreditación, entrega de material e inauguración del curso.**

16:00 - 16:30 **Importancia de la miel como alimento funcional y de interés socioeconómico.**

Dr. Felipe Pascual Torres. *Catedrático de Zoología de la Universidad de Granada.*

18:30 - 20:30 **Importancia nutricional del Jamón y su interés en la Comarca Alpujarreña.**

Dr. Eduardo Ortega Bernaldo de Quirós. *Catedrático Edafología y Química Agrícola.*

Martes, 28 de noviembre de 2017

(Sede de ENTURNA, calle Carcel Baja 3)

16:30 - 21:30 **Introducción a la importancia del Sector agroalimentario en la Alpujarra y Desarrollo económico centrado en productos de interés socioeconómico en la Alpujarra como motor económico de la Comarca.**

David Rodríguez Doña, *asesor de Enología y Gastronomía.*

Presentación del proyecto Sabor Granada, una marca distintiva de los productos agroalimentarios de la provincia de Granada impulsada desde la Diputación provincial, desde donde se trabaja para dar a conocer lo mejor de Granada y, por supuesto, sus productos agroalimentarios, fruto de

nuestra enorme riqueza paisajística y climática.

Técnico de la Diputación Provincial de Granada.

Miércoles, 29 de noviembre de 2017

(Sala Multidisciplinar de Cata de la Facultad de Farmacia)

16:30 - 20:30 **Análisis sensorial de agua mineral y queso. Importancia del agua y productos lácteos en hábitos de vida saludable. Análisis sensorial de agua y queso.**

Dra. M^a Luisa Lorenzo Tovar y Dra. Vanessa Martos

Jueves, 30 de noviembre de 2017

(Excursión)

8:00 *Salida del autobús.*

9:00 *Visita y cata en Quesería Venta del Chaleco.*

10:15 *Visita y cata en Museo de la Miel Lanjarón.*

11:15 *Visita y cata de agua en Balneario de Lanjarón.*

13:45 *Visita y cata de Jamón de Trevélez*

17:00 *Visita y cata de Chocolates en Pampaneira*

Viernes, 1 de diciembre de 2017

(Tienda UGR, calle pavaneras)

17:30 - 19:30 **Cata de Aceite de Oliva dirigida.**
Kyle Davis, *Experto en Aceite de Oliva y en exportación de productos agroalimentarios a EEUU*