

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 **18GR46**

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

Cursos Centro Mediterráneo. Universidad de Granada.

BANKIA

ES80 2038 3505 3764 0000 6004

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 2018

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 15 al 18 de octubre de 2018

Cata de aceite y vino. Gastronomía, enología y análisis sensorial de productos de calidad (III ed)

Lugar de realización:
**Sala de Cata Multidisciplinar
de la Facultad de Farmacia**

25 horas
presenciales

2,5 créditos
ECTS
(Actividades
formativas
de Extensión
Universitaria)

Dirección

María Luisa Lorenzo Tovar
Profesora Titular del Departamento de Nutrición y Bromatología. Jefa del Panel de Cata, Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE-UGR)

Vanessa M. Martos Núñez

Profesora Titular del Departamento de Fisiología Vegetal. Subdirectora del Centro Mediterráneo. Miembro del Panel de Cata (SEGE-UGR)

Coordinación

Pascual Rivas Palomo

Técnico de Enturna. Patronato de Turismo. Diputación de Granada

Coorganiza
Enturna. Patronato de Turismo: Diputación de Granada.
Panel de Cata del Seminario de Estudios gastronómicos y Enológicos (SEGE) de la Universidad de Granada.

**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*

****Incluye visita a Almazara y Bodega*

courses 2018



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



**Centro Mediterráneo
Vicerrectorado de Extensión Universitaria**

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

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, 15 de octubre de 2018

16:00-16:30

Inauguración del curso
Vanessa M. Martos Núñez
M^a Luisa Lorenzo Tovar

16:30-21:00

Desarrollo económico centrado en productos de interés socioeconómico de la Provincia de Granada.
David Rodríguez Doña, asesor de Enología y Gastronomía.
Juan Ignacio Fernández Saavedra, asesor de Enología y Gastronomía.

Martes, 16 de octubre de 2018

16:00-18:00

Cata de aceite de oliva. Calidad y propiedades saludables del AOVE.
M^a Luisa Lorenzo Tovar
Vanessa M. Martos Núñez

18:30-21:00

Análisis sensorial y cata dirigida de AOVE.
M^a Luisa Lorenzo Tovar
Vanessa M. Martos Núñez

Miércoles, 17 de octubre de 2018

16:00-18:00

Cata: Importancia del vino como producto socioeconómico de interés en la Provincia de Granada.
Antonio Carrillo Díaz, Jefe Panel de Cata SEGE en UGR

18:30-21:00

Cata y análisis sensorial del Vino.
Antonio Carrillo Díaz

Jueves, 18 de octubre de 2018

18:30-20:00

Cata dirigida en la Tienda-UGR

Viernes, 19 de octubre de 2018

8:00-16:00

Visita de almazaras y bodegas de Dilar, Valle de Lecrín-bodega Señorío de Nevada. Con catas dirigidas en la bodega y almazara.

