

MATRICULACIÓN:

La matrícula se realizará preferentemente a través de la página WEB del Centro Mediterráneo <http://cemed.ugr.es>

Presencialmente en la sede del Centro Mediterráneo: Se ha de acompañar del reguardo de ingreso/transferencia en la cuenta:

CAJA RURAL: ES27 3023 0140 64 6511585603

indicando en el concepto el código del curso, así como su nombre y apellidos.

Código del curso: **19GR22**

Precio: **15€**

Todos los datos personales 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.



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



CENTRO
MEDITERRÁNEO

 **CENTRO
MEDITERRÁNEO**

23 de febrero de 2019

Introducción a la Cata de aceite, queso y vino. Aspectos generales de la Nutrición Humana

Lugar de realización:

Club Náutico de la Universidad de Granada. Pantano de Cubillas

8 horas
presenciales

Dirección

María Luisa Lorenzo Tovar

Profesora Titular del Dpto. de Nutrición y Bromatología de la UGR. Directora del Panel de Cata de la UGR.

Vanessa M. Martos Núñez

Profesora Titular del Dpto. de Fisiología Vegetal de la UGR. Miembro del Panel de Cata de la UGR, Subdirectora del Centro Mediterráneo.

Antonio Dionisio Carrillo Díaz. Miembro del Panel de Cata, asesor de Enología, Viticultura y Cata de Vinos, cronista especializado en Gastronomía Ecológica

**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

@CemedUGR  
centromediterraneo.ugr.es

Esta jornada no será reconocida por créditos ECTS

courses 2019

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 fenolicos 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 fenolicos (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 verificara 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

Sábado 23 de febrero

11:00	Presentación del curso. Vanessa M. Martos Núñez M ^a Luisa Lorenzo Tovar
11:00 – 12:00	Aspectos generales de la Nutrición Humana y de la importancia de la Dieta Mediterránea M ^a Luisa Lorenzo Tovar
12:00 – 14:30	Cata dirigida de aceite de oliva- Calidad y propiedades saludables del AOVE M ^a Luisa Lorenzo Tovar Vanessa M. Martos Núñez
16:30 – 17:30	Cata: Importancia del vino como producto socioeconómico de interés en la Provincia de Granada. Antonio Carrillo Díaz
17:30 – 19:30	Cata y análisis sensorial del Vino. Antonio Carrillo Díaz

