

## 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: **19GR46**

Precio: **60€\*\*\***

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



Del 7 al 18 de octubre de 2019

# Cata de aceite, vino y productos de la Alpujarra: agua, chocolate, queso, miel y jamón.



**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](mailto:cemed@ugr.es)

@CemedUGR   
[centromediterraneo.ugr.es](http://centromediterraneo.ugr.es)

Lugar de realización:  
**Enturna (C/ Cárcel Baja, 3)  
Facultad de Farmacia**

40 horas  
presenciales

*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)

**\*4 créditos**  
ECTS  
(Actividades formativas de Extensión Universitaria)

**Vanessa M. Martos Núñez**  
Profesora Titular del Departamento de Fisiología Vegetal. Subdirectora del Centro Mediterráneo. Miembro del Panel de Cata (SEGE-UGR)

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

*Coordinación*

**Pascual Rivas Palomo**  
Técnico de Enturna. Patronato de Turismo. Diputación de Granada

*Colabora:*  
Sabor 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 visitas*

courses 2019

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 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.

En este curso analizaremos también 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, chocolates, y jamones de la Alpujarra, asimismo analizaremos Desarrollo Económico centrado en productos de interés socioeconómico de la Alpujarra.

## Programa

### Lunes, 7 de octubre de 2019 (Enturna C/ Cárcel Baja, 3)

16:00 - 17:00 **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.**

17:00 - 21:00 **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.

### Martes, 8 de octubre de 2019 (Facultad de Farmacia)

16:00 - 18:00 **Cata de aceite de oliva- Calidad y propiedades saludables del AOVE .**  
M Luisa Lorenzo Tovar  
Vanessa M. Martos Núñez

18:30 - 21:00 **Análisis sensorial y cata dirigida de AOVE y queso. Importancia de los productos lácteos en hábitos de vida saludable.**  
M Luisa Lorenzo Tovar  
Vanessa M. Martos Núñez

### Miércoles, 9 de octubre de 2019 (Facultad de Farmacia)

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

18:30 - 21:00 **Cata y análisis sensorial del Vino.**  
Antonio Carrillo Díaz

### Jueves, 10 de octubre de 2019

08:00 - 21:00 **Visita a Empresas y Cooperativas de la Alpujarra: Queso, Miel y Agua en Lanjarón, Chocolate en Pampaneira y Jamón en Trevelez. Salida en Bus desde Parada del Bus Turístico en C/Severo Ochoa, enfrente de comedores universitarios.**

08:00 **Salida del autobús.**

09:00 **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.**

19:00 **Vuelta a Granada.**

### Viernes, 11 de octubre de 2019

08:00 - 16:00 **Visita a almazaras y bodegas de Dilar, Valle de Lecrín-bodega Señorío de Nevada. Con catas dirigidas en la bodega y almazara.**

**Viernes, 18 de octubre de 2019 (Esta sesión se realizará en La Madraza, C/ Oficios, 14**

16:30 - 18:30 **¿Qué sabemos de la miel, es siempre igual?.**  
Dr. Felipe Pascual Torres. Catedrático de Zoología de la Universidad de Granada.

18:30 - 20:30 **Producción, transformación y cata de jamón con IGP: Su interés en la Comarca Alpujarreña.**  
Dr. Eduardo Ortega Bernaldo de Quirós. Catedrático Edafología y Química Agrícola.

