

## 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: **20GR14**

Precio: **15€**

¿Desea recibir información de cursos similares?:

**Información básica sobre protección de sus datos personales aportados:**

**Responsable:** Universidad de Granada

**Legitimación:** La Universidad de Granada se encuentra legitimada para el tratamiento de sus datos en base a lo estipulado en:

Art. 6.1.e) RGPD: el tratamiento es necesario para el cumplimiento de una misión realizada en interés público o en el ejercicio de los poderes públicos conferidos al responsable del mismo (la difusión del conocimiento y la cultura a través de la extensión universitaria y la formación a lo largo de toda la vida) Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades.

Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones

**Finalidad:** La finalidad del tratamiento es gestionar las actividades culturales de la Universidad de Granada. Los usos que se dan a los datos personales son:

Organización de talleres, conferencias, y actividades culturales en general. etc.

Gestión de ayudas para el fomento de realización de actividades culturales.

**Destinatarios:** No se prevén.

**Derechos:** Tiene derecho a solicitar el acceso, oposición, rectificación, supresión o limitación del tratamiento de sus datos, tal y como se explica en la información adicional.

**Información adicional:** Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en el siguiente enlace:

[https://secretariageneral.ugr.es/pages/proteccion\\_datos/leyendas-informativas/\\_img/informacionadicional](https://secretariageneral.ugr.es/pages/proteccion_datos/leyendas-informativas/_img/informacionadicional)



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA



CENTRO  
MEDITERRÁNEO

CENTRO  
MEDITERRÁNEO

22 de febrero de 2020

## Introducción a la Cata de aceite, queso y vino. Aspectos generales de la Nutrición Humana (II ed.)

Lugar de realización:

**Club Náutico de la Universidad de Granada. Pantano de Cubillas**

8 horas  
presenciales

**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.

*Coordinación:*

**Antonio Dionisio Carrillo Díaz**

Miembro del Panel de Cata, asesor de Enología, Viticultura y Cata de Vinos, cronista especializado en Gastronomía Ecológica

**Alejandro Sánchez Baca**

Tecnólogo de alimentos  
Miembro del Panel de Cata de la UGR

**Centro Mediterráneo  
Vicerrectorado de Extensión Universitaria y Patrimonio**

Avenida de Madrid 13, 18012, Granada  
Tfno. 958 24 29 20 / Fax 958 24 28 86 / Email: [cemed@ugr.es](mailto:cemed@ugr.es)

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

*Esta jornada no será reconocida por créditos ECTS*

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 22 de febrero de 2020

11:00	<b>Presentación del curso.</b> Vanessa M. Martos Núñez M <sup>a</sup> Luisa Lorenzo Tovar
11:00 – 12:00	<b>Aspectos generales de la Nutrición Humana y de la importancia de la Dieta Mediterránea</b> M <sup>a</sup> Luisa Lorenzo Tovar
12:00 – 14:30	<b>Cata dirigida de aceite de oliva- Calidad y propiedades saludables del AOVE</b> M <sup>a</sup> Luisa Lorenzo Tovar Vanessa M. Martos Núñez Alejandro Sánchez Baca Lorena M <sup>a</sup> Cuberos Cáceres, Técnica de Laboratorio
16:30 – 17:30	<b>Cata: Importancia del vino como producto socioeconómico de interés en la Provincia de Granada.</b> Antonio Carrillo Díaz
17:30 – 19:30	<b>Cata y análisis sensorial del Vino.</b> Antonio Carrillo Díaz

