

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: **20GR33**

Precio: **50€**

¿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

Del 26 al 30 de octubre de 2020

Gastronomía, enología y cata de productos de calidad de Granada (IV ed.)



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



CENTRO
MEDITERRÁNEO



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

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

**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*

25 horas
presenciales

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

**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

@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, 26 de octubre de 2020

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, 27 de octubre de 2020

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, 28 de octubre de 2020

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, 29 de octubre de 2020

17:30-19:00

Gastronomía en la dieta mediterránea: importancia nutricional
M^a Luisa Lorenzo Tovar

19:00-20:00

Importancia de la miel como alimento funcional y de interés socioeconómico
Felipe Pascual Torres, Catedrático de Zoología de la Universidad de Granada

Viernes, 30 de octubre de 2020

8:00-16:00

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

