

## MATRICULACIÓN:

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

En caso de dificultad, rogamos contacten con el Centro Mediterráneo en el correo: [cemed@ugr.es](mailto:cemed@ugr.es)

Del 11 al 25 de noviembre de 2024

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

Código del curso: **24GR52**

Precio: **40€**

Incluye transporte a visitas a las almazara y bodega con Cata y degustación

### 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  
Vicerrectorado de Posgrado y Formación Permanente**

Avenida de Madrid 13, 18012, Granada

Tfno. 958 24 29 20 / / Email: [cemed@ugr.es](mailto:cemed@ugr.es)

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

Lugar de realización:

**Enturna.  
Patronato de Turismo  
C/ Cárcel Baja, 3  
La Madraza  
C/ Oficios, 14**

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**

Catedrática de Universidad.  
Departamento de Fisiología Vegetal.  
Directora de Formación Permanente  
Miembro del Panel de Cata (SEGE-UGR)

Coordinación

**Pascual Rivas Palomo**

Responsable de Enturna. Patronato de Turismo. Diputación de Granada

**Laura Valverde Spinola**

Export manager de AOVE

30 horas  
presenciales

*\*\*Se recomienda revisar la web del Cemed para obtener información adicional y estar al tanto de posibles actualizaciones*

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, 11 de noviembre de 2024

**16:00-16:30** Inauguración del curso  
**Vanessa M. Martos Núñez**  
**M<sup>a</sup> 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

### Martes, 12 de noviembre de 2024

**16:00-18:00** Cata de aceite de oliva. Calidad y propiedades saludables del AOVE.  
**Vanessa M. Martos Núñez**  
**Laura Valverde Spínola**, Export manager de AOVE

**18:30-21:00** Análisis sensorial y cata dirigida de AOVE.  
**Vanessa M. Martos Núñez**  
**Laura Valverde Spínola**

### Miércoles, 13 de noviembre de 2024

**16:00-18:00** Cata: Importancia del vino como producto socioeconómico de interés en la Provincia de Granada.  
**David Rodríguez Doña**

**18:30-21:00** Cata y análisis sensorial del vino.  
**David Rodríguez Doña**

### Viernes, 15 de noviembre de 2024

**09:00-16:00** \*Visita a almazara y bodega de Señorío de Nevada. Con catas dirigidas en la bodega y almazara.

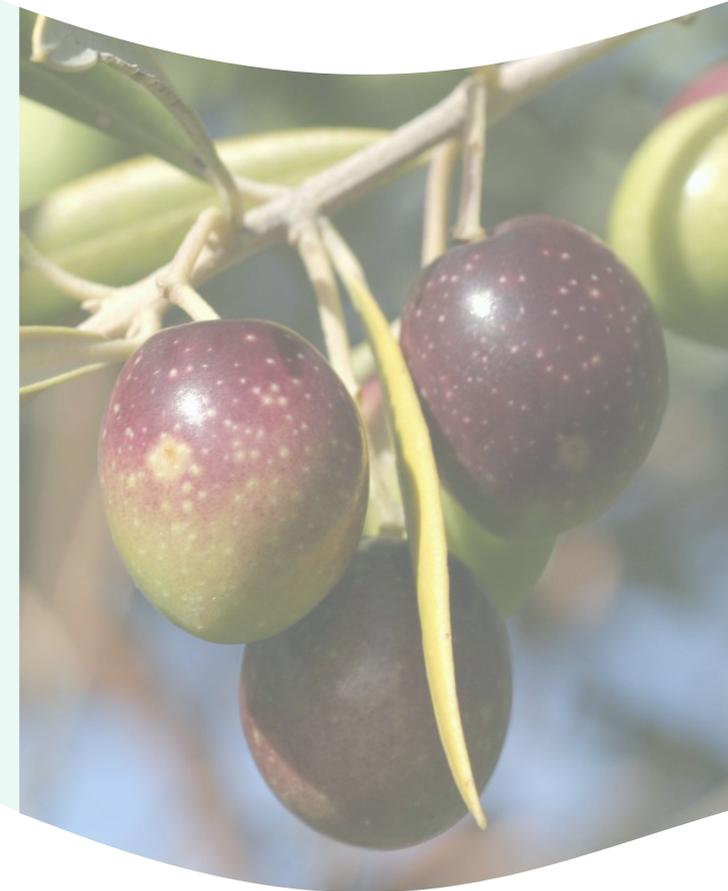
**17:00-21:00** Cata de tomate y pan  
**Laura Valverde Spínola**

### Lunes, 25 de noviembre de 2024

**18:00** ¿Conocemos bien la miel? ¿Es siempre igual?  
**Felipe Pascual Torres**, Catedrático de Zoología de la Universidad de Granada

19:30

Importancia de la alimentación en la prevención de las enfermedades crónicas  
**Ángel Gil Hernández**, Profesor Emérito,  
Departamento de Bioquímica y Biología Molecular II, Facultad de Farmacia



\*El autobús saldrá desde la parada del Bus Turístico en C/ Neptuno, nº 10 (frente al Centro Comercial Neptuno)