

MATRICULACIÓN:

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

En caso de dificultad con la matriculación, contactar con el Centro Mediterráneo a través del correo electrónico: cemed@ugr.es

Código del curso: **25PC02**

Precio: **30€**
no incluye desplazamiento ni almuerzo

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

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

Sábado 25 de abril de 2026



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**



**CENTRO
MEDITERRÁNEO**

Coorganiza:

**Centro de Actividades Deportivas.
Vicerrectorado de Estudiantes y Vida
Universitaria.**

**Panel de Cata del Seminario de Estudios
Gastronómicos y Enológicos (SEGE) de la
Universidad de Granada**



**Centro Mediterráneo
Vicerrectorado de Posgrado y Formación Permanente**

Avenida de Madrid 13, 18012, Granada

Tfno. 958 24 29 20 / Correo-e: cemed@ugr.es

@CemedUGR  
centromediterraneo.ugr.es

Explorando sabores: Iniciación a la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y aguacate

Lugar de realización:

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

Dirección:

María Luisa Lorenzo Tovar

Jefa del Panel de Cata del Seminario de Estudios
Gastronómicos y Enológicos (SEGE-UGR). Profesora
Titular jubilada del Dpto. Nutrición y Bromatología

Vanessa M. Martos Núñez

Catedrática del Dpto. Fisiología Vegetal.
Miembro del Panel de Cata (SEGE-UGR)

Coordinación:

José Daniel Chaves Romero

Miembro del Panel de Cata del Seminario de Estudios Gastronómicos y
Enológicos (SEGE) UGR, agricultor de aguacates ecológicos

Laura Valverde Spinola

Export manager de AOVE. Miembro del Panel de Cata del Seminario de
Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE) UGR

Lorena María Cuberos Cáceres

Graduada en Biología por la Universidad de Granada. Miembro del Panel
de Cata del Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE)
UGR

- El **aceite de oliva virgen (AOV)** constituye un pilar fundamental dentro de un patrón alimentario saludable, como es la Dieta Mediterránea. Desde los trabajos pioneros de Keys (1957) hasta la actualidad, una amplia evidencia científica ha demostrado los efectos beneficiosos de este modelo dietético, cuya composición continúa siendo objeto de estudio por las complejas interacciones bioquímicas implicadas y sus repercusiones positivas sobre la salud.

El AOV se obtiene exclusivamente del fruto del olivo mediante **procedimientos mecánicos** que evitan la alteración de sus componentes, lo que permite considerarlo un auténtico **zumو de aceituna**, apto para el consumo directo.

La combinación de una alimentación saludable y sostenible con una adecuada actividad física y un estilo de vida equilibrado constituye la base de la prevención y del abordaje de numerosas patologías. En este sentido, la producción sostenible de alimentos como el AOV garantiza tanto la disponibilidad de recursos naturales para las generaciones futuras como el acceso a productos de elevado valor nutricional.

Las **propiedades nutricionales y funcionales del AOV** derivan de su particular composición. En su fracción mayoritaria destacan los **ácidos grasos**, siendo el **ácido oleico** el componente predominante y de mayor relevancia en la dieta. En la fracción minoritaria, los **tocoferoles** y **compuestos fenólicos** aportan una elevada capacidad antioxidante y confieren, además, características organolépticas diferenciadoras que lo singularizan respecto a otros aceites vegetales.

La **valoración organoléptica del aceite de oliva virgen** constituye un método analítico normalizado y esencial para su clasificación cualitativa. Este procedimiento, basado en la percepción sensorial, puede asimismo ser empleado por el consumidor, ya que con un conocimiento básico de análisis sensorial es posible discriminar la calidad de los aceites empleados en la alimentación cotidiana.

En conclusión, el **aceite de oliva virgen extra (AOVE)**, categoría de máxima calidad, debe estar presente de forma cotidiana en la dieta, tanto en consumo directo como en las distintas técnicas culinarias. Así lo reflejan las **pautas nutricionales de la pirámide de la Dieta Mediterránea**, donde se integran de manera inseparable los conceptos de salud, nutrición y sostenibilidad.

- El **aguacate** ha pasado, en apenas unas décadas, de ser un fruto exótico y poco conocido a convertirse en un cultivo de gran relevancia en las zonas costeras de **Málaga y Granada**, transformando notablemente el paisaje agrícola de estas comarcas. Actualmente es uno de los productos más demandados en países europeos como **Alemania, Francia e Inglaterra**, consolidándose además como un alimento singular dentro de la Dieta Mediterránea.

Denominado en ocasiones como “**oro verde**”, el aguacate constituye un alimento de elevada densidad nutricional, con un notable aporte de **vitaminas, minerales y ácido oleico**, responsable de su característica cremosidad. Estos atributos convierten a su **cata** en una experiencia sensorial de especial interés.

En este curso se abordará la **historia y evolución del cultivo del aguacate**, sus **variedades más relevantes**, aspectos de interés agronómico y gastronómico, así como su **degustación**. El objetivo es proporcionar herramientas para identificar sus **atributos organolépticos** y explorar las múltiples posibilidades de **maridaje culinario** que ofrece.

La **valoración organoléptica del aguacate**, al igual que en el caso del aceite de oliva virgen extra, se plantea como un **método analítico reglamentado** que permite una aproximación científica a sus características sensoriales, reforzando la comparación entre ambos frutos, tan diferentes en origen y al mismo tiempo complementarios en su integración en la dieta.

Programa

Sábado, 25 de abril de 2026

10:00	Inauguración del curso. Vanessa Martos, M ^a Luisa Lorenzo y Lorena M. Cuberos
10:30-12:30	Fundamentos de la Nutrición Humana y beneficios de la Dieta Mediterránea. Cata de AOVE: calidad y propiedades saludables. Vanessa Martos, M ^a Luisa Lorenzo y Laura Valverde
12:30-14:30	Aguacate, un tesoro por descubrir: taller de cata y maridaje Daniel Chaves Romero y Lorena M. Cuberos

