

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

Código del curso: **26ML07**

Precio: **Gratuito**

### 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)

24 y 25 de septiembre de 2026



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA



CENTRO  
MEDITERRÁNEO

# Aceite y pan en Melilla: introducción al análisis sensorial y perspectivas de desarrollo económico

Cofinancia:



CIUDAD AUTÓNOMA  
MELILLA

Lugar de realización:

**Campus Universitario de Melilla**

Dirección

**Vanessa M. Martos Núñez**

Catedrática Dpto. Fisiología Vegetal

Universidad de Granada

Miembro del Panel de Cata del Seminario de Estudios  
Gastronómicos y Enológicos (SEGE-UGR).

15 horas  
presenciales

Coordinación

**Laura Spinola Valverde**

Subjefa del Panel de Cata UGR del Seminario de  
Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE-UGR).  
EXPORT MANAGER + PRODUCT MANAGER

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

Avenida de Madrid 13, 18012, Granada

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

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

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

La miel y el aceite de oliva representan productos de gran valor en la economía local de Melilla, no solo por su relevancia en el consumo diario, sino también por su potencial en el ámbito agroalimentario, turístico y cultural. Aunque Melilla no cuenta con una producción industrial a gran escala como otras regiones de España, en los últimos años ha habido un creciente interés por fomentar la producción artesanal y sostenible de productos locales, entre ellos la miel y el aceite de oliva. Estas actividades no solo contribuyen a diversificar la economía de la ciudad, sino que también refuerzan la identidad local y promueven el desarrollo de iniciativas emprendedoras.

En este contexto, el análisis sensorial de la miel y aceite de oliva se convierte en una herramienta clave. Esta disciplina permite evaluar la calidad organoléptica de los productos mediante los sentidos, identificando matices de sabor, aroma, textura y color que son fundamentales para diferenciar un producto excelente de uno convencional. La formación en análisis sensorial no solo aporta conocimientos técnicos a productores y comerciantes, sino que también permite a consumidores y profesionales del sector turístico apreciar mejor estos productos.

En el caso de la miel, el análisis sensorial permite identificar su origen floral, su frescura y su pureza, características esenciales para su certificación y posicionamiento en mercados especializados. En cuanto al aceite de oliva, el análisis sensorial permite distinguir variedades, detectar defectos y valorar atributos positivos como el frutado, el amargor o el picor, cualidades que influyen directamente en su clasificación comercial.

Fomentar el conocimiento del análisis sensorial en Melilla puede impulsar la valorización de productos locales, fortalecer el comercio especializado, y fomentar actividades como catas, ferias o rutas gastronómicas. Todo ello contribuiría a dinamizar la economía local, y consolidar a Melilla como un destino con identidad culinaria propia, donde tradición y calidad van de la mano.

## Programa

### jueves, 24 de septiembre de 2026

- 17:00-17:30 **Inauguración del curso**  
Vanessa M. Martos Núñez  
Laura Valverde Spínola
- 17:30-18:30 **Fundamentos del análisis sensorial del pan: teoría y práctica**  
Vanessa M. Martos Núñez
- 19:00-22:00 **Introducción al análisis sensorial del pan, analizando diferentes tipos y procedencia**  
Laura Valverde Spínola

### Viernes, 25 de septiembre de 2026

- 9:30-12:00 **Fundamentos del análisis sensorial de la miel: teoría y práctica**  
Vanessa M. Martos Núñez  
Laura Valverde Spínola
- La miel como alimento funcional: valor nutricional y relevancia socioeconómica**  
Vanessa M. Martos Núñez
- 12:00-14:30 **Factores que Afectan la Calidad del AOVE: Producción, Enfermedades del Olivar y Buenas Prácticas.**  
Vanessa M. Martos Núñez
- 17:00-20:00 **Caracterización Sensorial del AOVE: Principios y Procedimientos. Beneficios Nutricionales y su Relevancia en el Patrimonio Mediterráneo**  
Vanessa M. Martos Núñez  
Laura Valverde Spínola
- 20:00-22:00 **Taller de Jabonería Natural con Aceite de Oliva Virgen Extra y esencias mediterráneas.**  
Vanessa M. Martos Núñez  
Laura Valverde Spínola

