

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: **26GR44**

Precio: **50€**

***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

Del 11 al 13 de noviembre de 2026



**UNIVERSIDAD
DE GRANADA**



**CENTRO
MEDITERRÁNEO**

Coorganiza



**ILUSTRE COLEGIO OFICIAL DE
FARMACÉUTICOS
DE GRANADA**

Salud y Bienestar: Nutrición, Suplementación, fitoterapia. Análisis Sensorial de AOVE y Pan

Lugar de celebración:

**Colegio Oficial de Farmacéuticos de Granada
C/ San Jerónimo, 16**

Dirección:

Vanessa M. Martos Núñez

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

Fernando Hidalgo Zarco

Dr. En Farmacia y vocal de plantas medicinales
del colegio de farmacéuticos de Granada y vocal
autonómico de fitoterapia del CACOF

Coordinación:

Laura Valverde Spinola

Export manager de AOVE. Miembro del 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 / Email: cemed@ugr.es

@CemedUGR  
centromediterraneo.ugr.es

20 horas
presenciales

El curso “Salud y Bienestar: Nutrición, Suplementación, Fitoterapia. Análisis Sensorial de AOVE y Pan” propone una formación práctica orientada a acercar al alumnado conocimientos actuales sobre salud, alimentación y bienestar desde una perspectiva científica.

A lo largo del curso se abordarán aspectos fundamentales de la suplementación nutricional y la fitoterapia, aprendiendo a identificar criterios de calidad, seguridad y eficacia en el uso de suplementos y plantas medicinales. El alumnado adquirirá herramientas básicas para interpretar y seleccionar productos de fitoterapia con rigor, comprendiendo sus aplicaciones más habituales dentro de la promoción de la salud y la prevención de alteraciones frecuentes en la Oficina de Farmacia. Asimismo, se estudiará la fisiopatología muscular y articular, su implicación en la práctica deportiva y las lesiones y patologías más comunes asociadas al ejercicio físico y al envejecimiento. Se revisarán los principales suplementos nutricionales y plantas medicinales empleados en la prevención de estas alteraciones, desde un enfoque práctico, actualizado y basado en la evidencia científica.

Junto a este enfoque sanitario y divulgativo, el curso incorpora talleres prácticos de análisis sensorial de alimentos representativos de la Dieta Mediterránea, especialmente el aceite de oliva virgen extra (AOVE) y el pan. Los participantes aprenderán a identificar atributos de calidad, aromas, sabores y texturas mediante experiencias de cata guiada adaptadas a todos los públicos, comprendiendo además los beneficios saludables del AOVE y su papel dentro de una alimentación equilibrada y sostenible. El curso está dirigido a estudiantes del ámbito biosanitario, profesionales sanitarios, público interesado en adquirir conocimientos útiles y aplicables sobre nutrición, suplementación, fitoterapia y alimentación saludable, combinando ciencia, salud y cultura mediterránea en una experiencia formativa cercana, accesible y participativa

Programa

Miércoles, 11 de noviembre de 2026

- 9:00 **Inauguración del curso y entrega de documentación**
Vanessa Martos, Fernando Hidalgo
- 10:00-14:30 **Taller de Suplementación Nutricional y Fitoterapia: Introducción y criterios de calidad en fitoterapia**
Fernando Hidalgo Zarco

Jueves, 12 de noviembre de 2026

- 10:00-14:00 **Taller Deporte salud articular y muscular. Prevención, rendimiento y recuperación**
- 14:00-14:30 **Evaluación**

Viernes, 13 de noviembre de 2026

- 9:00-12:00 **Beneficios del AOVE. Calidad y propiedades saludables. Bases teóricas del análisis sensorial y Taller práctico de AOVE**
Vanessa M. Martos Núñez
- 12:30-14:00 **Caracterización sensorial del AOVE: principios y procedimientos. Taller práctico de Análisis Sensorial de AOVE**
Vanessa M. Martos Núñez
- 16:00-19:30 **Fundamentos del análisis sensorial del pan: teoría y práctica. Introducción al análisis sensorial del pan, analizando diferentes tipos y procedencia**
Vanessa M. Martos Núñez y Laura Valverde
- 19:30-20:30 **Taller de Jabonería Natural con Aceite de Oliva Virgen Extra y esencias mediterráneas**
Vanessa M. Martos Núñez y Laura Valverde
- 20:30-21:30 **Evaluación y Clausura**

