

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



Del 16 al 20 de noviembre de 2026



UNIVERSIDAD
DE GRANADA



CENTRO
MEDITERRÁNEO

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

Código del curso: **26GR38**

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

**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

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

Lugares de realización:

La Madraza
C/ Oficios, 14
Colegio Mayor Universitario
Cardenal Cisneros
C/ Neptuno, nº 5
Cámara de Comercio,
Digital Business Hub Granada,
Camino de Ronda, 97

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, 16 de noviembre de 2026

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

Martes, 17 de noviembre de 2026

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, 18 de noviembre de 2026

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

Jueves, 19 de noviembre de 2026

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

Viernes, 20 de noviembre de 2026

17:30-19:00

Gastronomía en la dieta mediterránea: importancia nutricional

M^a Luisa Lorenzo Tovar

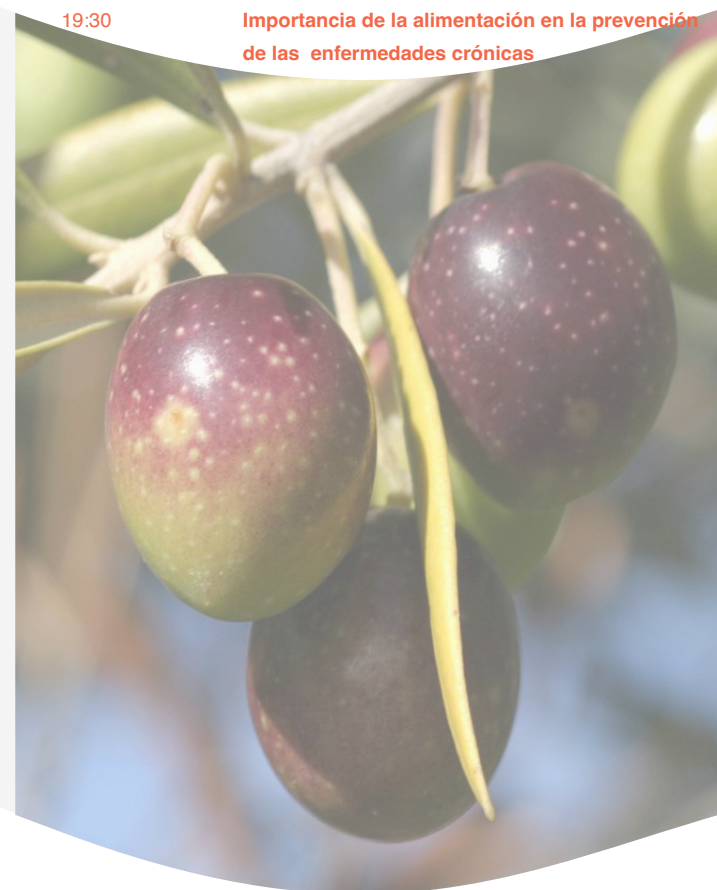
19:00

Calidad y Cooperativas de Granada: una alianza estratégica

Gustavo Rodenas Díaz: Presidente de FAECA-Cooperativas Agroalimentarias

19:30

Importancia de la alimentación en la prevención de las enfermedades crónicas



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