



Grado en Nutrición Humana y Dietética

## Curso: Gastronomía, enología y cata de productos de calidad de Granada (IX ed.)

25/07/2025

curso

**Fecha de realización:**

17/11/2025 al 21/11/2025

**Duración:**

30 horas presenciales + 45 no presenciales

**Inscripción:**

40 € (incluye visita a almazara y bodega)

**Número de plazas disponibles:**

20

**Lugar de realización:**

ENTURNA, Patronato de Turismo, C/ Cárcel Baja 3  
Palacio de La Madraza, C/ Oficios 14

**Dirección:**

**María Luisa Lorenzo Tovar**, Profesora Titular del Departamento de Nutrición y

<http://grados.ugr.es/nutricion/>



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 de la UGR. Miembro del Panel de Cata (SEGE-UGR).

### **Coordinación:**

**Pascual Rivas Palomo**, Responsable de Enturna. Patronato de Turismo. Diputación de Granada.

### **Coorganiza:**

**Enturna. Patronato de Turismo: Diputación de Granada.**

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

### **Justificación del taller y objetivos:**

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 verificara 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.

### **Competencias del estudiantado:**

- El estudiantado sabrá/comprenderá conceptos básicos de los alimentos y del análisis sensorial.
- El estudiantado será capaz de asimilar y comprender la composición y funciones de los alimentos y como interpretar las sensaciones producidas por las características organolépticas de los alimentos para la realización del análisis sensorial.

### **Método de evaluación**

- El 30% de la calificación final se obtendrá mediante evaluación continua del alumnado:
  - Evaluación continua
  - Participación en clase
  - Ejercicios propuestos
- El 70% restante se obtendrá entre, la presentación de un informe relacionado con cada uno de los talleres y la realización de un examen de contenidos final.
- Requisito indispensable para obtener la calificación final: asistencia del 80%.

ADJUNTO	TAMAÑO
Programa	451.5 KB