



31.^a EDICIÓN

Cursos de verano

UNED

2020

Información y matrícula

UNED Ávila
C/ Canteros s/n
05005 Ávila
920206212/13/01 / secretaria@avila.uned.es
www.uned.es/cursos-verano

Precios de matrícula

	Antes del 1-7-2017	Después del 1-7-2017 (incluido)
Matrícula Ordinaria	86 €	99 €
Miembros de la Asociación alumniUNED	63 €	75 €
Estudiantes universitarios (UNED y resto de Universidades)	63 €	75 €
Familia numerosa general	63 €	75 €
Estudiantes con discapacidad	22 €	25 €
Víctimas del terrorismo y Violencia de género	22 €	25 €
Familia numerosa especial	0 €	0 €
PDI de la Sede Central y Profesores-Tutores de los Centros Asociados y Colaboradores Prácticum	63 €	75 €
Personas en situación de desempleo	63 €	75 €

Puedes realizar el pago por transferencia a la cuenta **ES90 0049 4630 17 2317580358 (BANCO SANTANDER)** especificando como concepto 'Matrícula código 113' y tu nombre.

Sobre los precios públicos de la **matrícula ordinaria** el Centro Asociado de Ávila ofrece una reducción especial de un 20% (ya incluido).

Propone

UNED

Departamento de Química Inorgánica y Química Técnica

Presencial

Centro Asociado de Ávila
(Sede de Cebreros)

Del 5 al 7 de julio de 2017

Vino y aceite en la cultura mediterránea: propiedades nutricionales y cata

CURSOS DE VERANO

UNED

ÁVILA

Santander
Universidades

INFÓRMATE EN
uned.es/cursos-verano

Santander
Universidades

Vino y aceite en la cultura mediterránea: propiedades nutricionales y cata

Departamento de Química Inorgánica y Química Técnica

Dirige: Socorro Coral Calvo Bruzos

Co-Dirige: Eloísa Ortega Cantero

Resumen del curso

Este es un curso teórico práctico en el que abordaremos el estudio de elementos de nuestra cultura mediterránea, de interés y tradición. Se explicará de manera muy detallada, por una parte, unos conocimientos teóricos sobre sus características nutricionales y sensoriales, así como las reglas para su cata. Se realizarán prácticas de cata dirigidas de los diversos tipos de vinos comentados en cada sesión haciendo especial mención a los de la zona de Cebreros. Por último, se abordarán el papel relevante del aceite de oliva en la promoción de la salud y los estudios que avalan su papel protector. En definitiva, se trata de un curso en el que la participación del alumno es muy directa; se dispondrán en el aula de todos los elementos para las catas, así como un material didáctico elaborado para el curso.

Contenido y desarrollo

miércoles, 5 de julio de 2017

(17:00 - 19:00) *Estrategias de intervención en la promoción de una alimentación y estilo de vida saludable.*

Consuelo López Nomdedeu. Profesora de la Escuela Nacional de Sanidad. Instituto de Salud Carlos III. Madrid.

(19:00 - 21:00) *Dieta mediterránea: beneficios para la salud. Últimos avances.*

Socorro Coral Calvo Bruzos. Profesora de Nutrición y Dietética. UNED.

jueves, 6 de julio de 2017

(10:00 - 12:00) *¿Qué es el vino? Composición del mismo y sus principales constituyentes. Sus características organolépticas: los colores, aromas y sensaciones que originan en la boca. Cata. (Práctica)*

José Casal del Rey. Químico y enólogo. Experto en análisis sensorial.

(12:00 - 14:00) *Importancia de la cata del vino. La metodología en su realización. Variedades de uva, elaboración y perfil sensorial. Cata.*

José Casal del Rey

(17:00 - 19:00) *El envejecimiento del vino. Las barricas de madera, elaboración y características de vinos tintos de crianza. Los grandes tintos de guarda: reserva y grandes reservas. Cata.*

Fernando Gurucharri Jaque. Biólogo. Enólogo. Presidente de la Unión Española de Catadores.

(19:00 - 21:00) *Denominación de origen. Presente y futuro. Cata de vinos de la zona. (Mesa redonda)*

Ismael Díaz Yubero. Académico. Real Academia de Gastronomía.

José Casal del Rey

Fernando Gurucharri Jaque

viernes, 7 de julio de 2017

(09:00 - 11:00) *El aceite de oliva: características y papel en la promoción de la salud.*

Ismael Díaz Yubero

(11:00 - 13:00) *Gastronomía y cultura. Platos tradicionales.*

María Zorzalejos Nieto. Periodista. Experta en Gastronomía.

1 crédito ECTS (Grados)

2 créditos de libre configuración

(Licenciaturas, Ingenierías y Diplomaturas)