

CURSO UNED SENIOR 2017-18

Vino, Aceite y Jamón en la dieta Mediterránea Programa

EL PROGRAMA DE ESTE CURSO TEÓRICO PRACTICO SE ESTRUCTURA EN
TRES BLOQUES QUE DAN NOMBRE AL TÍTULO DEL MISMO

- ✓ Dieta Mediterránea. Concepto. Interés nutricional y de salud

- ✓ Aceite de oliva
 1. Producción mundial de aceite de oliva. Producción española. Obtención, conservación y consumo. Denominaciones de Origen.
 2. Factores de calidad. Diferentes tipos de aceite de oliva. AOVE, refinados. Aceites varietales y ensamblados. El aceite de oliva en la gastronomía
 3. Nutrientes del aceite. Los ácidos grasos. Incidencia en el metabolismo. Influencia en el sistema cardiocirculatorio. Otros efectos positivos en la prevención de enfermedades.

- ✓ Jamón
 1. Diferentes tipos de jamón. Razas productoras. Influencia de la alimentación. El proceso de curación.
 2. El jamón ibérico. Condicionantes. Dehesa, tronco ibérico, alimentación y cebo con bellota. Maduración de los jamones. Desarrollo de aromas y sabores. Modificaciones en la textura. Denominaciones de Origen y denominaciones comerciales.
 3. Nutrientes del jamón. Importancia de la composición de las grasas. Jamón y salud.

Taller de Catas:

1. Cata de aceites
2. Cata de jamón

✓ Vino

1. Panorama actual de la vitivinicultura en España
2. Historia sucinta de la vid y el vino
3. Elementos básicos en Viticultura y Enología
4. La composición del vino y su cata
5. Conocimiento y cata de los vinos de las Regiones Vitivinícolas de España :
Galicia, Castilla-León, La Rioja, etc.
6. Servicio y cuidados del vino
7. Vino y salud
8. Visita a una bodega de vinos de Madrid

Esta parte de curso contempla la práctica de la cata dirigida de 3 vinos de cada región vitivinícola que se comente. Para ello se contará con la colaboración de la U.E.C. (Unión Española de Catadores) y del Consejo Regulador de Vinos de Madrid.