

## CONTENIDO

- **UNED SENIOR. CURSO: 2019-2020**
- ASIGNATURA
- **VINO, ACEITE, JAMÓN Y QUESO EN LA CULTURA MEDITERRÁNEA: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA**
- **PRESENTACIÓN**

A medida que pasa el tiempo crece el interés por determinados alimentos que pueden tener un papel importante en nuestra alimentación y que se describirán y catarán a lo largo del curso

Este es, por lo tanto, 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 Madrid. De igual manera para los aceites, quesos y jamón



En definitiva, se trata de un curso en el que la participación del estudiante es muy directa; se dispondrán en el aula de todos los elementos para las catas, así como un material didáctico elaborado para el curso.

Es un curso de nivel medio, impartido por expertos en maridaje y análisis sensorial, con un nivel de conocimientos que nos permite recomendarlo no solo a personas interesadas en los alimentos de la dieta mediterránea abordados en el curso, si no también a profesionales del sector de la Gastronomía y de la Restauración por los aspectos de cata en cada uno de los productos

- **OBJETIVO**

- **Reconocer la importancia de estos dos alimentos en el marco de una dieta saludable**
- **Valorar todos los aspectos que concurren en la cata de estos productos**
- **Potenciar su consumo en favor de conseguir un buen estado de salud en la población**
- **Aprender las normas básicas de la cata**

- **METODOLOGÍA**

Clases Teórico- prácticas y coloquio con los expertos

El estudiante recibirá la documentación del tema teórico impartido. Esto le servirá al estudiante poder repasar y fijar los aspectos tratados

Al finalizar el curso se propondrá la visita a una bodega de vino de la Comunidad de Madrid

- **CONTENIDOS /PROGRAMA**

El programa de este curso teórico - práctico se estructura en cuatro bloques que dan nombre al propio título del curso:

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

### **1. Aceite de oliva**

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



## 2. Quesos:

- Orígenes. Historia
- Variedad, composición nutricional y tipos
- Producción y consumo

## 3. Jamón

- Diferentes tipos de jamón. Razas productoras. Influencia de la alimentación. El proceso de curación.
- 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.
- Nutrientes del jamón. Importancia de la composición de las grasas. Jamón y salud.

### Taller de Catas:

1. Cata de aceites
2. Cata de quesos
3. Cata de jamón



#### 4. Vino

- Panorama actual de la vitivinicultura en España
- Historia sucinta de la vid y el vino
- Elementos básicos en Viticultura y Enología
- La composición del vino y su cata
- Conocimiento y cata de los vinos de las Regiones Vitivinícolas de España: Galicia, Castilla-León, La Rioja, etc.
- Servicio y cuidados del vino
- Vino y salud

#### Cata de vinos

Cata de vinos a lo largo del desarrollo de este bloque: fases y características.

Esta parte del curso contempla la práctica de cata dirigida de 3 vinos de cada región vitivinícola que se comente en el aula

Al tratarse de un curso práctico contaremos con la valiosa colaboración de la U.E.C. (Unión Española de Catadores) y del Consejo Regulador de Vinos de Madrid.