



Entender y apreciar los vinos y aceites de la provincia de Sevilla

Código del curso: 2024cc06

Enlace web: <https://www.upo.es/formacionpermanente/cursos-de-verano/entender-y-apreciar-los-vinos-y-aceites-de-la-provincia-de-sevilla>

Fecha: 20 y 21 de junio de 2024

Duración: 15 horas

Eurocréditos: 2 ECTS

Tarifa: 60,00 €*
* El coste del certificado-diploma de aprovechamiento es de 10,00 € (en concepto de gestión de expediente y emisión)

Formato: Presencial

Dirección del curso: Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica. Universidad Pablo de Olavide

D. Julio Moreno Ventas. Presidente de la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo (ASGT)

Resumen del contenido del curso

Realizado en estrecha colaboración con la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo, este curso va encaminado a propiciar el conocimiento de dos productos emblemáticos de la provincia de Sevilla, como son el vino y el aceite de oliva. Enfocado desde un punto de vista muy práctico e interactivo, tan adecuado para cursos de verano, pero sin renunciar al rigor académico, pretende aportar un conocimiento integral, desde la historia hasta la modernización tecnológica, pasando por aspectos socioeconómicos de estos dos productos de la cultura sevillana.

Este curso se imparte en el contexto de la designación del año 2024 como el año dedicado al Aceite de Oliva Virgen Extra por la Academia Sevillana de Gastronomía y Turismo y mantiene el espíritu de la serie histórica de cursos que hemos organizado en ediciones anteriores sobre vinos andaluces.

Dirigido a

Cualquier persona con interés en el mundo del aceite de oliva, el vino y sus levaduras; profesionales del sector, profesionales de la hostelería y el comercio que deseen ampliar conocimientos sobre estos productos. De utilidad para estudiantes de diferentes ramas de conocimiento relacionadas con la Biología, Biotecnología, Química, Nutrición y Dietética, Enología, Sumiller, Levaduras industriales, Tecnología de Alimentos.

Programa

Jueves 20 de junio

- | | |
|----------------------------|--|
| 09,00 a 09,30 horas | Recepción y entrega de documentación. |
| 09,30 a 10,00 horas | Inauguración del curso. |
| 10,00 a 11,00 horas | Conferencia: "Los vinos de Sevilla: historia, presente y futuro" . <ul style="list-style-type: none">D. Rafael Salado Palomares. Presidente de la Asociación de Vinos y Licores de la provincia de Sevilla. |
| 11,00 a 12,00 horas | Conferencia: "Desde el Viejo al Nuevo Mundo: el largo viaje atlántico de los vinos de la sierra de Sevilla" . <ul style="list-style-type: none">D. Juan Cartaya Baños. Historiador y escritor. Miembro de la ASGT. |
| 12,00 a 13,00 horas | Conferencia: "La riqueza y diversidad de vinos sevillanos" . <ul style="list-style-type: none">D. Ignacio Candau García. Máster en Enología y miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo y de la ASGT. |
| 13,00 a 14,30 horas | Taller de cata: "Conocer y apreciar los vinos de Sevilla" . <ul style="list-style-type: none">Dña. Begoña Amurrio González. Licenciada en Enología. Ingeniera agrícola. Miembro de la ASGT. |
| 16,30 a 17,30 horas | Conferencia: "La vida secreta de las levaduras en el viñedo y en la bodega" .

Participan: <ul style="list-style-type: none">Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez. Catedrático de Genética. Universidad Pablo de Olavide.Prof. Dr. D. Andrés Garzón Villar. |
| 17,30 a 18,30 horas | Taller práctico: "Las levaduras del vino en acción" .
Participan: <ul style="list-style-type: none">D. Juan Quintero Blanco. Doctor en Biotecnología.D. Andrés Lara Rodríguez. Máster en Biotecnología. |

- 18,30 a 19,30 horas** Taller práctico: **"I+D en enología. El proyecto Olavidium. Cata y visita a la bodega"**.
- Prof. Dr. D. Juan Jiménez Martínez.

Viernes 21 de junio

- 9,00 a 09,30 horas** Presentación de los ponentes.
- 09,30 a 10,15 horas** Conferencia: **"Los aceites y almazaras de la provincia de Sevilla y su protección geográfica. El valor y el precio"**.
- D. Moisés Caballero Páez. Secretario de la D.O. Estepa.
- 10,15 a 11,00 horas** Conferencia: **"Propiedades del aceite de oliva virgen extra: bueno para la salud y bueno para la cocina"**.
- Prof. D. Javier Sánchez Perona. Científico titular del Instituto de la Grasa-CSIC, profesor asociado de la UPO y divulgador científico.
- 11,00 a 11,30 horas** Traslado en autobús a "Hacienda Guzmán".
- 11,30 a 13,00 horas** Visita guiada a las instalaciones de la empresa.
- 13,00 a 15,00 horas** Cata maridada de aceites de la provincia de Sevilla: **"Conocer y apreciar los aceites de oliva de Sevilla"**
- Dña. Begoña Amurrio González.
- 15,00 a 15,30 horas** Clausura del curso, entrega de diplomas y traslado a Carmona

Patrocinan



Fundación

Cajasol

Colaboran



Contacto

Sede Olavide en Carmona - Rectora Rosario Valpuesta
C/ Ramón y Cajal, 15. 41410 - Carmona (Sevilla)
954 144 355 / 608 234 949

www.upo.es/olavideencarmona
olavideencarmona@upo.es