

## OBJETIVOS DEL CURSO:

- Promover el estudio y la investigación de la gastronomía y la enología como parte de la ciencia, la cultura, la tradición y la salud, tanto en el ámbito universitario como en sociedad en general.
- Actualizar los conocimientos relativos a las técnicas de evaluación organoléptica de alimentos tradicionales como son los vinos y aceites.
- Dar a conocer el pilar de la economía regional como es la industria agroalimentaria, tanto por ser generadora de empleo como por aportar valor añadido a los productos de la tierra.

## EVALUACIÓN:

- Asistencia controlada en las sesiones previstas (se puede faltar como máximo a 2 sesiones de las 5 contempladas en el programa).
- Fichas de cata elaboradas en los correspondientes talleres.



**LUGAR:** Aula Magna. Facultad Farmacia.

**MATRÍCULA: 35€.** Incluye cuota de inscripción a CYTAGRA, ADINU y AGEF. Socios, descuento de 5 euros.

INSCRIPCIÓN HASTA 20 MARZO O AGOTAR PLAZAS

**Ingresar matrícula en:**

**CCC: ES79 0049 6707 91  
2195315063**

**Banco Santander**

Poner en **concepto:** Apellidos y Nombre

Entregar boletín de inscripción en Dpto. Nutrición y Bromatología, sede ASOCIACIONES o primer día de curso.

## PROPONEN:

- Promoción 2011-2015 de Alumnos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos. SEGE
- Departamento de Nutrición y Bromatología
- Facultad de Farmacia

## COORDINADORES:

- Dra. Ana del Moral García
- Dr. Manuel Olalla Herrera

## II JORNADAS UNIVERSITARIAS DE ALIMENTOS DE GRANADA MANANTIAL DE SENSACIONES POR DESCUBRIR

23, 25 Marzo y 7, 8 y 9 de Abril 2015

FACULTAD FARMACIA

AULA MAGNA

16-21 h

## CATA

PRODUCTOS LÁCTEOS, ACEITE, VINO,  
JAMÓN, CERVEZA

MERIENDA SALUDABLE

INFORMACIÓN:

Departamento de Nutrición y Bromatología.

<http://www.ugr.es/~nutricion/>  
Asociación de alumnos CYTAGRA  
Promoción 2011-15 de Grado CTA

**CURSO COMPLETO: 3,0 CRÉDITOS L.C. PARA  
FAC. FARMACIA RESTO DE FACULTADES,  
SOLICITADO.**

**2 Talleres de CATA**

**1 CRÉDITO L.C. 15 EUROS**

**FECHA: 23, 25 Marzo y 7, 8 y 9 de  
Abril 2015**

**HORARIO: 16 a 21 horas.**

**Lunes 23 marzo (1ª sesión)**

**PERSPECTIVAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO EN GRANADA**

**Inauguración del Curso.** Ilma. Sra. D<sup>a</sup>. Ana Isabel del Moral García. Decana de la Facultad de Farmacia. D. Miguel Navarro Alarcón. Director del Departamento de Nutrición y Bromatología. D. Manuel Carrillo Díaz. Miembro Órgano Rector SEGE.

**Importancia económica y desarrollo empresarial del Sector Agroalimentario en Granada.** D. Gustavo Rodenas Díaz. Director General de FAECA-GRANADA.

**Análisis y Evolución de la industria agroalimentaria.** D. José María Vicaría Rivillas. Profesor Titular Ingeniería Química. Facultad de Ciencias.

**Los Laboratorios Agroalimentarios para un desarrollo sostenible.** D. Manuel Cala Rodríguez. Laboratorio Agroalimentario de Atarfe (Granada).

**Descanso**

**Cocina Molecular y Cata.** D<sup>a</sup>. Ana Rivas Velasco y D. José Ángel Rufián. Profesores Titulares del Departamento de Nutrición y Bromatología.

**Miércoles 25 marzo (2º sesión)**

**GENERALIDADES DEL ANÁLISIS SENSORIAL**

**El Análisis Sensorial como Instrumento Analítico** D<sup>a</sup>. Carmen Cabrera Vique. Catedrática del Departamento de Nutrición y Bromatología.

**Aspectos Fisiológicos de los Sentidos.** D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> José Muñoz Alférez. Titular del Departamento de Fisiología Animal.

**Descanso**

**TALLER DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS.**

D<sup>a</sup> Sara González. Rodríguez. Puleva Bioserch. D<sup>a</sup> Celia Monteagudo Sánchez. Departamento de Nutrición y Bromatología. D<sup>a</sup> Vanesa Sánchez Martínez. Tecnóloga de Alimentos. Postres Reina. D<sup>a</sup> Rocío Fernández Vázquez. D<sup>a</sup> Miriam Moreno Montoro. Contratada Puente. Departamento de Nutrición y Bromatología.

**Martes 7 abril (3ª sesión)**

**TALLER DE CATA DE CERVEZA**

**Directores:** D<sup>a</sup> Ana Isabel del Moral García. Catedrática Departamento de Microbiología. D. Manuel Olalla Herrera. Titular Departamento de Nutrición y Bromatología. D. Eduardo Lara Alba. Técnico Homebrewing.

**Descanso**

**TALLER DE CATA DEVINOS**

**Directores:** D. Antonio Carrillo Díaz. Miembro fundador SEGE. D. Javier Quesada Granados y D. Rafael Giménez Martínez. Profesores Titulares del Departamento de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. D<sup>a</sup> Cristina Samaniego Sánchez. Profesora Contratada Doctor Departamento de Nutrición y Bromatología. Representante D. O. Vinos de Granada.

**Miércoles 8 abril (4ª sesión)**

**TALLER DE CATA DE ACEITE**

**Directores:** D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Luisa Lorenzo Tovar. Profesora Titular del Departamento de Nutrición y Bromatología. D. Hipólito García Toledo. Asesor Coordinador del Laboratorio Agroalimentario de Atarfe (Granada). D. José Vélez Molero. Laboratorio Agroalimentario de Atarfe. D<sup>a</sup> Ana Rivas Velasco. Departamento de Nutrición y Bromatología. D<sup>a</sup>. Brigida Jiménez Herrera. Directora IFAPA de Cabra (Córdoba). D. Eduardo Valverde Granada. Representante de la D. O. Aceite “Montes de Granada”.

**Jueves 9 abril (5ª sesión)**

**TALLER DE CATA DE PAN, JAMÓN Y MERIENDA SALUDABLE**

**Directores:** D<sup>a</sup> Fátima Olea Serrano. Catedrática del Departamento de Nutrición y Bromatología. D. Eduardo Ortega Bernaldo de Quirós. Profesor Titular del Departamento de Edafología y Química Agrícola. D<sup>a</sup>. María Luisa Lorenzo Tovar. Profesora Titular del Departamento de Nutrición y Bromatología. D<sup>a</sup> Adoración Pérez Alfaro. Auditora ENAC (especialista en calidad). Un representante de la Denominación Jamón de Granada. Representante Denominación “Pan de Alfacar”.

**CLAUSURA CURSO.** Por parte de D. Rafael Giménez Martínez. Vicedecano de Estudiantes de la Facultad de Farmacia. Padrinos y última Promoción de alumnos 2011-15 del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada.

**BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN**



**“II JORNADAS UNIVERSITARIAS DE ALIMENTOS DE GRANADA: MANANTIAL DE SENSACIONES POR DESCUBRIR”**

**Apellidos:** \_\_\_\_\_

**Nombre:** \_\_\_\_\_

**Teléfono:** \_\_\_\_\_

**E-Mail:** \_\_\_\_\_

**Titulación:** \_\_\_\_\_

**Pertenece o desea pertenecer a alguna de las Asociaciones de la Facultad de Farmacia:**  
**SI NO CUAL.-**

**Firma:** \_\_\_\_\_