

# La UVa en CURSO 2013

UVa

## PROGRAMA

### 24 de junio

**9.00 h.** Entrega de documentación

**9.15 h.** Inauguración del curso

**9.20 h.** Conferencia. *Metodología de la cata y aspectos del análisis sensorial*

**Encarnación Fernández Fernández.** Profesora Titular del Área de Tecnología de Alimentos. Universidad de Valladolid

**10.00 h.** Conferencia. *Cava: el carácter diferenciador de la segunda fermentación en botella*

**De 11 a 13 h.** Cata de vinos espumosos

**Eva Navascués López-Cordón.** Profesora Máster Enología y Viticultura. Universidad Politécnica de Madrid

### 25 de junio

**De 10 a 15 h.** Visita técnica, conferencia y cata en la fábrica de cervezas San Miguel en Burgos. (Incluye traslado en autocar)

Personal técnico de la empresa Mahou-San Miguel

### 26 de junio

**10.00 h.** Conferencia. *El apasionante mundo de los vinos generosos andaluces*

**De 11 a 13 h.** Cata de vinos generosos

**Antonio Flores.** Director Técnico de la Bodega González Byass

### 27 de junio

**10.00 h.** Conferencia. *Elaboración de destilados de vino, cereales y caña de azúcar*

**De 11 a 13 h.** Cata de brandy, whisky y ron

**José M<sup>a</sup> Bravo Plasencia.** Director Técnico de Bodegas Ricardo Benito, miembro de la Unión Española de Catadores

**13.00 h.** Clausura del curso

Síguenos en: [#uvaencurso](#)

[f](#) Área de Extensión y Cultura. UVa

[t](#) @centrobuendia

**Información e inscripciones:**  
**[www.buendia.uva.es](http://www.buendia.uva.es)**

## Elaboración y cata de bebidas alcohólicas

### Fecha:

Del 24 al 27 de junio de 2013

### Lugar:

Aula 1. Aulario del Campus "La Yutera"  
Palencia

### Coordinadores:

Encarnación Fernández Fernández  
Manuel Gómez Pallarés  
José Manuel Rodríguez Nogales  
y Josefina Vila Crespo

Profesores de la ETSIIAA. Campus de Palencia  
Universidad de Valladolid

### Organiza:



Universidad de Valladolid

Centro  
**Buendia**  
UVa

### Patrocina:



### Colaboran:

*Juvé y Camps*

*González Byass*  
Desde 1895  
Familia de Vino

