

Información General

Información e inscripciones

Centro Buendía. C/ Juan Mambrilla, nº 14, 47003. Valladolid, España
Tlfn: 983 18 78 05 Fax: 983 18 78 01

inscripcion.centro.buendia@uva.es www.buendia.uva.es

Diploma: Se entregará diploma acreditativo a los matriculados que asistan, al menos, al 80% del curso.

Créditos: PLANES ANTIGUOS. Según el Reglamento de Créditos de Libre Configuración a los cursos pertenecientes a "La Uva en curso" les corresponde un crédito por cada 10 horas (cuadro 3 y art. 9).

ESTUDIOS DE GRADO. Según lo dispuesto en el "Reglamento de Reconocimiento de Otras Actividades Universitarias en los Estudios de Grado de la Universidad de Valladolid" (BOCYL de 3 de junio de 2011), los cursos ofertados por el Centro Buendía tendrán un reconocimiento de 1 crédito ECTS por cada 25 horas

Número de horas: 15

Máximo 50 plazas. Se mantendrá rigurosamente el orden de inscripción

Matrícula: Del 28 de mayo al 20 de junio de 2013

1. Recoger el boletín de inscripción

2. Entregar boletín de inscripción cumplimentado y justificante de pago en el Centro Buendía. C/ Juan Mambrilla, 14. Valladolid

* El abono de la matrícula por el alumno implicará su conformidad con el curso.

* El último día para solicitar devolución de tasas será el 20 de junio de 2013

Tasas de matrícula:

MATRÍCULA GENERAL: 40€

MATRÍCULA REDUCIDA: 20€ para alumnos, profesores, personal de la Universidad de Valladolid, miembros de la Asociación de Antiguos Alumnos de la Universidad, así como titulados en paro.

* Los miembros de la UVa deberán acreditar su pertenencia a la misma presentando la tarjeta de la UVa o el resguardo de la matrícula.

* Los miembros de la Asociación Antiguos Alumnos de la UVa deberán justificarlo.

* Los titulados en paro deben enviar fotocopia de su tarjeta de desempleo por fax o e-mail.

Forma de pago:

• Giro Postal: Universidad de Valladolid- Centro Buendía. CATAS PALENCIA. UVA EN CURSO 2013

• Transferencia bancaria: Universidad de Valladolid-Centro Buendía. CATAS PALENCIA. UVA EN CURSO 2013

Banco Santander. Clave: 123-327.03 N° de cuenta 0049-5450-07-2416086020

Será imprescindible presentar la fotocopia de la transferencia para considerarse matriculado

• Tarjeta de crédito a través de la página web del Área de Extensión y Cultura: www.buendia.uva.es

Síguenos en: #uvaencurso

f Área de Extensión y Cultura. UVa

@centrobuendia



Organiza:



Universidad de Valladolid

Centro
Buendía
UVa

Patrocina:



Colaboran:

Juvé y Camps

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

La UVa en CURSO 2013

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

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

PRESENTACIÓN:

Se trata de un curso eminentemente práctico, ya que intenta acercar a todas las personas relacionadas con el sector vitivinícola y, por extensión con todos los sectores agroalimentarios, al conocimiento de diferentes bebidas alcohólicas desde la óptica del análisis sensorial incidiendo en los aspectos relacionados con su proceso de elaboración. Además, el que se celebre en un campus que tiene titulaciones de grado relacionadas con la Enología y la Tecnología de alimentos, servirá para que alumnos de dichas titulaciones profundicen en el tema de la elaboración y cata de dichas bebidas.

Objetivos:

Profundizar en el conocimiento del proceso de elaboración y cata de diferentes bebidas alcohólicas: vinos espumosos y generosos, cervezas y destilados.

Conocer cómo influyen las características de procesado sobre las propiedades sensoriales de los productos estudiados.

Destinatarios:

Estudiantes de grado de titulaciones relacionadas con la Enología y la Tecnología de Alimentos (Enólogos, Ing. Tec. Agrícolas, Tecnólogos de Alimentos, Nutricionistas, Químicos,...).

Alumnos de postgrados y doctorado relacionados con la Enología y la Tecnología de Alimentos.

Profesionales de departamentos de I+D y Calidad de empresas agroalimentarias, laboratorios y Centros Tecnológicos, especialmente los relacionados con los productos estudiados.

Profesionales de la hostelería.

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^a Bravo Plasencia. Director Técnico de Bodegas Ricardo Benito, miembro de la Unión Española de Catadores

13.00 h. Clausura del curso