



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Cursos: Cata de Vinos, Sumillería, Viticultura, Enología, Maitre,

Fecha: 27 de Noviembre de 2018 – VISITA VITIVINÍCOLA

TIMMING

De 09.00 a 15.00.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Denominación de origen Montilla-Moriles. Zona de Aguilar de la Frontera.

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisan requisitos.

MATERIALES NECESARIOS

No se precisa ningún material.

PROPUESTA PROGRAMA

Se visitaran:

- Viñedos en los que se comentaran: tipos de suelos, orientaciones, conducciones, podas, posibles enfermedades y el momento del ciclo de la viña en el que nos encontramos.
- Lagares en los que se hablara de la recepción de uvas ...
- Bodegas de elaboración de vinos tranquilos y generosos donde se definirán y se podrá ir viendo "in situ" donde tienen lugar las diferentes etapas de la elaboración de vinos, desde la recepción de uva hasta la salida de vino embotellado.
- Bodegas de crianza de vinos generosos donde se podrán apreciar las peculiaridades y diferencias que presentan.
- Bodegas en las que se elaboran los famosos vinos dulces "PX" cordobeses.

Se cataran vinos en diferentes fases de los procesos de elaboración desde vinos recién fermentados o que incluso no hayan terminado la fermentación hasta vinos terminados y embotellados, pasando por multitud de posibilidades intermedias.

PROFESORADO

EMILIA BEJINES MEJÍAS

Formación

Licenciada en Farmacia por la Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia (1990)

Doctora en Farmacia por la Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia (2000)

(CAP) Curso de Formación Pedagógica de Profesorado. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Sevilla. (1995)

Curso Superior de Especialización de Viticultura y Enología en Climas Cálidos. Centro de Investigación y Formación Agraria “Rancho de La Merced”. Jerez de la Frontera (Cádiz). 2005

Experiencia Profesional

Asesoramiento técnico a Bodegas y empresas de alimentación en COVIAL (Control de Vinos y Alimentos, S.L) (Sevilla), Desde 2004

Dirección del departamento de Control de Calidad de Comercialización de cítricos de Huelva / Vitafresh, S.L. Almonte (Huelva)

Miembro del Grupo de Investigación “Color y Calidad de Alimentos”. Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla



SANTIAGO ALONSO

Formación

Licenciado en Ciencias Biológicas por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla

Estudios de Tercer Ciclo en la Universidad de Sevilla en el programa “Tecnología de Alimentos”

(CAP) Curso de Formación Pedagógica de Profesorado. Instituto de Ciencias de la Educación. Universidad de Sevilla

Experiencia Profesional

Asesoramiento técnico a bodegas y empresas de alimentación: Laboratorios COVE, S.A. (1981-1996) / Control de Vinos y Alimentos, S.L. (Desde 1997). En febrero de 2001 adquiere la totalidad de la sociedad, que sigue en funcionamiento.

Miembro del grupo de investigación “Color y calidad de alimentos” .Área de Nutrición y Bromatología. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla