



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

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

Fecha: 20 de Marzo de 2018

TIMMING

De 09.00 a 15.00.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

CONDADO DE HUELVA

Dirección: Calle San José, 2, 21710 - Bollullos Par del Condado - Huelva
959413875
centrodelvino@diphuelva.org
www.diphuelva.es/centrovino

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisan requisitos.

MATERIALES NECESARIOS

No se precisa ningún material.



ESAH
CAMPUS SEAS

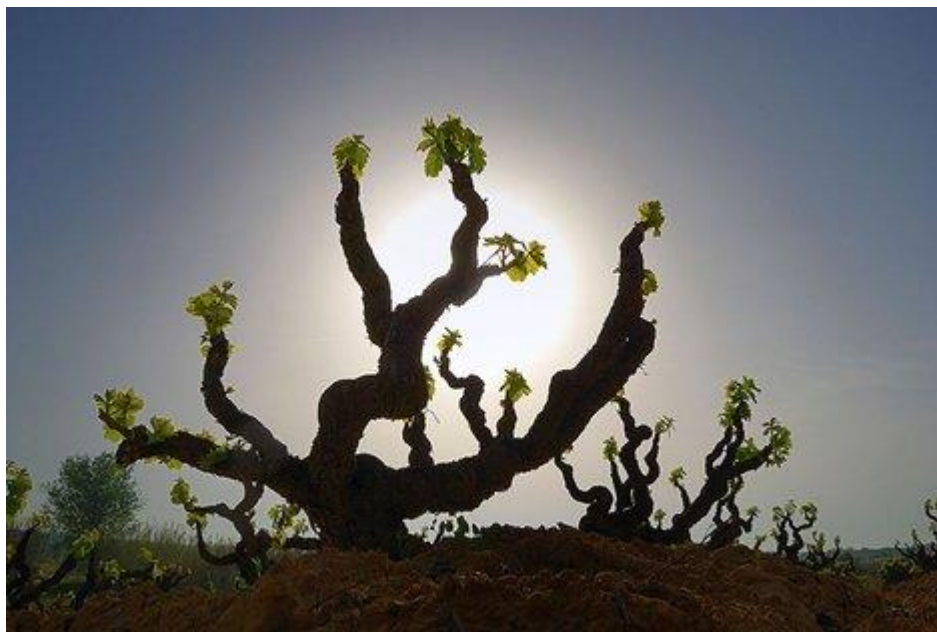
PRACTICA PRESENCIAL





ESAH
CAMPUS SEAS

PRACTICA PRESENCIAL



PROPUESTA PROGRAMA

Introducción

El Condado de Huelva es una de las zonas vitivinícolas más interesante y menos conocidas de Andalucía. Situada en el entorno del Parque Nacional de Doñana, produce tanto vinos generosos tradicionales (Condado Pálido, Condado Viejo, Vinos generosos de licor...) como vinos tranquilos, blancos y tintos. El Consejo Regulador también ampara los clásicos “Vinos Naranja”, elaboración propia de la zona con personalidad y estilo único y los vinagres. Cuenta además con una variedad de uva blanca autóctona, la “Zalema” que distingue y diferencia a los vinos elaborados en esta D.O.

Fecha: Martes 19 de marzo de 2018

Horario de la actividad: 9 a 15 horas

Programa:

9h: Punto de encuentro en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Condado de Huelva. (C/ Almaraz 44- Bollullos Par del Condado. Huelva).

Presentación de la jornada e introducción a la Denominación de Origen.

10.00h: Visita a “Bodegas Iglesias”, en Bollullos Par del Condado. Bodega tradicional com carácter familiar. Impulsores de la variedad “zalema” y su carácter genuino.

11.30: Visita al “Centro del Vino”, en Bollullos Par del Condado. Moderno edificio que alberga un Centro de Interpretación y Museo del Vino del Condado de Huelva.

13.00: Visita a “Bodegas Villalúa”, en Villalba del Condado. Bodega de concepción moderna. Produce fundamentalmente vinos blancos jóvenes, sin perder las elaboraciones tradicionales. En esta visita, además de conocer la bodega, tendremos posibilidad de detenernos en el viñedo en que está enclavada.

15.00h: Fin de la actividad

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