

Fecha: jueves 28 de noviembre de 2024

Horario: 11 a 14 horas

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela superior de Hostelería de Sevilla.

Camino de los Descubrimientos, 2, edificio anexo al Pabellón de la Navegación.

41092 Sevilla. Teléfono 954 293081

REQUISITOS DE ACCESO

Solicitar la plaza de asistencia en el menú del campus virtual en la pestaña de “servicios” → “prácticas presenciales”

PROGRAMA DE LA JORNADA

Se aproxima una época del año y unas celebraciones en las que los vinos más festivos, los vinos espumosos no pueden faltar en nuestras mesas.

Objetivos:

Realizar un repaso de las diferentes técnicas de elaboración de vinos espumosos, zonas en las que se producen, tipos y variedades de uva, peculiaridades de la cata etc.

Programa:

Cata de 7 tipos de vinos con burbujas: Cavas, Champagne y otros vinos espumosos.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de la asignatura ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para asistir a la práctica

PROFESORADO

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

Emilia Bejines



Formación:

Licenciada en farmacia por la universidad de Sevilla. 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