

Fecha: martes 18 de junio de 2024

Horario de 12.00 a 13.00

Convocatoria ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

Te invitamos a unirte al seminario por Teams

Regístrate [AQUÍ](#)

Luego de la inscripción, recibirá un correo electrónico de confirmación con información para unirse al seminario web.

PROPUESTA PROGRAMA

Título: EL BLANCO ESTÁ DE MODA

En los últimos tiempos se observa un cambio en la tendencia de consumo de vinos. Las nuevas generaciones prefieren los vinos blancos frente a los tintos.

Objetivo:

Mostrar la gran variedad de vinos elaborados con uva blanca, desde los más ligeros y refrescantes como los frizzantes hasta los más complejos como los vinos finos.

Vinos a catar

- Viña Albali Frizzante Blanco (Bod. Félix Solís) Valdepeñas
- Barbadillo Blanco. Cosecha 2023 (Bod. Barbadillo) Sanlúcar de Barrameda
- Muga blanco fermentado en barrica. Cosecha 2022. (Bodegas Muga)D.O. Rioja
- Tío Pepe. Vino fino. (Bod. González Byass) D.O. Jerez

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **TEAMS**. Es recomendable tener previamente descargada la aplicación. Pero también podrás acceder desde el navegador.

Te recomendamos **adquirir estos vinos**, para seguir en directo la cata con el profesor. Son vinos que fácilmente podrás encontrar en muchos supermercados.

- o Viña Albali Frizzante Blanco (Bod. Félix Solís) Valdepeñas
- o Barbadillo Blanco. Cosecha 2023 (Bod. Barbadillo) Sanlúcar de Barrameda
- o Muga blanco fermentado en bodega. Cosecha 2022. (Bodegas Muga) D.O. Rioja
- o Tío Pepe. Vino fino. (Bod. González Byass) D.O. Jerez

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

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

Emilia Bejines



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

Curso avanzado de Diseño de Vinos Espumosos en LIEC Agroalimentaria SL en Manzanares (Ciudad real). 2014

Curso Técnicas de Cultivo en Vid (2014); “Jornadas Cata de Cata de uvas” (2009)

Curso de cata de vinos (2009). Realizados en el Centro de Investigación y Formación Agraria “Rancho de La Merced” de Jerez de la Frontera (Cádiz).

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

Responsable de la dirección técnica de COVIAL (Control de Vinos y Alimentos, S.L) (Sevilla), entre cuyas actividades se encuentran el asesoramiento técnico e higiénico-sanitario a empresas de hostelería, bodegas e industrias alimentarias; el análisis físico-químico, microbiológico y sensorial de alimentos, vinos y derivados; la formación en análisis sensorial de vinos y alimentos.

Profesora en los Cursos de Análisis Sensorial (Iniciación a la Cata y Conocimiento del Vino) de la Universidad Internacional de Andalucía (en ediciones anuales de 2002 a 2014).

Profesora de los módulos “La Cata Teórica” (Curso 2009-2010) y “La Cata Práctica” (Cursos 2010-2013) del Máster Superior de Sumillería impartido por la ESH “Taberna del Alabardero” y la “Universidad Pablo Olavide” de Sevilla.