

**Área: Enología**

**Fecha: martes 21 de noviembre de 2023**

**Horario de 10:30 a 13.30**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

### **Delegación ESAH Sevilla**

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

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

41092 Sevilla

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

**Título:** ESPAÑA: VINOS DEL NORTE, VINOS DEL SUR

España es un país de gran diversidad geográfica y climática, lo que ha condicionado tanto el desarrollo de variedades autóctonas como la elaboración de vinos con características singulares y muy diferentes.

**Objetivo:** Conocer vinos tranquilos y generosos que resalten las peculiaridades geográficas y climáticas de las zonas de procedencia y las características propias de las variedades autóctonas.

### **Programa**

Cata de vinos tranquilos, blancos y tintos del Norte

Cata de vinos tranquilos, blancos y tintos del Sur

Cata de vinos generosos

**NOTA:** *por favor, no venir con perfume.*

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

## 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.