SEMINARIO PRÁCTICO – CATA DE VINOS

Área: ENOLOGÍA

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

FECHA

21 de Octubre de 2019

TIMMING

16.00 a 20.00

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, 2 – Edificio anexo al Pabellón de la Navegación
41092 – Isla de la Cartuja - Sevilla

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisan requisitos.

MATERIALES NECESARIOS

No se precisa ningún material.

PROPUESTA PROGRAMA

"Influencia del proceso de elaboración en las características sensoriales del vino"

Se catarán vinos blancos y tintos de diferentes edades, así como vinos elaborados mediante vinificaciones especiales, como por ejemplo vinos finos, olorosos, espumosos…

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