
SEMINARIO PRESENCIAL – ÁREA ENOLOGÍA

FECHA

11 de Noviembre de 2021

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

PROPUESTA PROGRAMA

"Influencia de la variedad de uva y el clima en las características organolépticas de los vinos"

Objetivo: Definir los factores relacionados con el clima que influyen en el color, aroma y sensaciones en boca de los vinos. El clima también condiciona la adaptación, características y expresión de las distintas variedades de uva.

Durante la sesión, se catarán vinos blancos y tintos de clima Atlántico y Mediterráneo. También se van a catar vinos en los que la variedad y el clima o la conjunción de ambos factores les confieren características peculiares.

Programa

- Factores relacionados con el clima que afectan a la calidad de la uva
 - Factores permanentes
 - Factores variables
- Importancia de la variedad de uva en la calidad del vino
 - Variedades nobles

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