

DIRECTOR TÉCNICO-COORDINADOR DEL CURSO:
MANUEL CARRILLO DÍAZ

DIRECTORES ACADÉMICOS:
MARÍA LUISA LORENZO TOVAR
FELIPE PASCUAL TORRES

MANUEL CALA RODRÍGUEZ
Resp. Técnico del Laboratorio Agroalimentario de Granada de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

DIONISIO ANTONIO CARRILLO DÍAZ
Enólogo Sumiller
Premio Nacional de Sumillería de España.
Nariz de Oro

MANUEL CARRILLO DÍAZ
Técnico Superior de Turismo.
Experto Universitario en Gastronomía, Enología y Nutrición.
Director Gerente de A.G.R.A.S-Asociación Gastronómica de Restaurantes y Sumilleros de Andalucía y R.A.P.E-Red de Restaurantes Andaluces con Productos Ecológicos

HIPÓLITO GARCÍA TOLEDO
Miembro del Consejo Oleícola Internacional
Prof. del curso de Cata de Aceite Oliva Virgen Universidad de Jaén

IGNACIO HIERRO MARIN
Dr. en Farmacia. Guía Interprete de Turismo y Patrimonio

MARÍA LUISA LORENZO TOVAR
Prof. Tit. Dpto. Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia UGR.
Jefe Panel de Aceites D.O. Montes de Granada

NICOLÁS OLEA SERRANO
Catedrático de Radiología y Medicina Física de la Facultad de Medicina UGR

FÁTIMA OLEA SERRANO
Catedrática de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia UGR

LORENZO PAJARES DÍAZ
Ldo. en Nutrición Humana. Centro de Alto Rendimiento de Sierra Nevada (CAR)

FELIPE PASCUAL TORRES
Catedrático de Zoología de la Facultad de Ciencias UGR.
Presidente Junta Rectora Parque Natural Sierra de Baza

ROSA MARÍA PASCUAL VICIANA
Licenciada en Biología por la Universidad de Granada
Licenciada en Enología por la Universidad de la Rioja

ADORACIÓN PEREZ ALFARO
Licenciada en Farmacia. Experta en Nutrición y Analítica de Productos Alimentarios

ANA RIVAS VELASCO
Prof. Tit. Dpto. Nutrición y Bromatología-Facultad de Farmacia UGR.

NOTA: El programa se va a enriquecer con la participación de distintos Técnicos y Jefes de Servicio especializados en los temas a impartir de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

DURACIÓN DEL CURSO

2 meses, 120 horas,
dos tardes semanales
martes y jueves
17.00h. a 21.00h.

FECHA DE CELEBRACIÓN

Desde el 7 de mayo hasta
el 2 de julio

LIBRE CONFIGURACIÓN

Concedidos 5 créditos para
titulaciones de la Facultad de Ciencias
y solicitados para las Facultades
de Farmacia, Medicina y Ciencias
Económicas y Empresariales.

PRECIO: 150€

incluye: material, clases teóricas
y practicas, catas dirigidas...No
incluye el desplazamiento a las
visitas programadas de los sábados.

Plazas limitadas. Admisión por
riguroso orden de inscripción.

FORMALIZACIÓN MATRÍCULA:

Ingreso en cuenta
Caja Rural de Granada
3023-0181-17-5869419100

+ información en: sege.gastroenologia@gmail.com
sege@ugr.es



El Seminario de Estudios
Gastronómicos y Enológicos **S.E.G.E.**, acerca
el mundo de la gastronomía y enología al ámbito
educativo y universitario.

Para ello desarrolla el estudio y la investigación de la gastronomía y enología, como parte de la ciencia, salud, cultura, tradición e historia. Encaminado a complementar de manera importante los conocimientos sobre estos aspectos, pone un especial énfasis en la vertiente tradicional, ecológica y natural, siempre en relación directa con aspectos sociales, ambientales, saludables y, por supuesto, también económicos.

La Universidad de Granada tiene un protagonismo especial en el **S.E.G.E.** por ser su promotora a través de las facultades de **Ciencias, Farmacia, y Medicina.** Además, participa de forma activa en el amplio programa de divulgación pedagógico-científico, siempre con la premisa de hacerlo ameno, atractivo y sugerente en relación directa con la mejor selección de profesionales-empresarios del sector agroalimentario, gastronómico y enológico de nuestra región.



Obispo Hurtado, 18 ■ 5^oC
18002 GRANADA
sege.gastroenologia@gmail.com
sege@ugr.es

652 151 893

www.andalucia-gastronomica.es



**Curso Superior
de anfitriones
gastronómicos
y enológicos**

del **7** de Mayo
al **2** de Julio



¿QUE ES UN ANFITRIÓN GASTROENOLÓGICO?

Se podría denominar como un profesional cualificado y "artesano del trato y la amistad". Estos anfitriones son especialistas responsables de informar, asesorar, orientar, aconsejar, guiar e incluso acompañar en todo lo relacionado con la oferta gastronómica, enológica y la despensa agroalimentaria de nuestra región. Además es una persona amiga con la que compartir y disfrutar una afición común en gastronomía y enología, para conformar una gran familia de amantes de estas disciplinas.

OBJETIVOS DEL CURSO

Profundizar en el conocimiento de la gastronomía y enología en relación directa con **la ciencia, nutrición-salud, historia, cultura y tradiciones**. Abundando en los aspectos sociológicos, antropológicos, psicológicos y sociales, para recuperar y poner en valor el **patrimonio gastroenológico**, entendido como aquellas manifestaciones materiales o inmateriales que despiertan sintonías emocionales colectivas por más de una generación.

Su finalidad por tanto es la de capacitar, cualificar y especializar, como complemento de la formación especialmente universitaria, a personas relacionadas o que pretendan relacionarse con el turismo, empresariales, biología, ciencias, farmacia, tecnología de los alimentos, nutrición, medicina,... Para con ello ofrecer servicios profesionales de alto nivel tanto en el sector agroalimentario, hostelero y turístico, como en empresas de restauración-hostelería, bodegas, almazaras e industrias agroalimentarias, así como desarrollar trabajos tales como relaciones públicas, marketing, departamento comercial, asesoramiento, agente promotor de actividades y/o guía gastroenológico, entre otras.

www.andalucía-gastronomica.es



A TEÓRICO

Las clases se impartirá en el **Aula de Krebs de la Facultad de Farmacia**

PROGRAMA

01 GASTRONOMÍA

- Historia de la gastronomía
- Cocina tradicional granadina
- Recetario tradicional
- Geografía agroalimentaria de la región y la provincia
- Despensa granadina
- Los quesos con D.O. y artesanales, elaboración, servicio y cata
- El caviar de Riofrío, única D.O. con certificación ecológica, tratamiento y servicio en el restaurante
- El pan de Alfacar, con IGP, elaboración y servicio en el restaurante
- El jamón D.O., ibéricos y serranos, elaboración, corte, servicio y cata.
- El jamón de trevelez con IGP
- Temporalidad de productos
- Que son las denominaciones de origen específicas y geográficas, la producción ecológica y de calidad certificada
- Dieta mediterránea: aspectos nutricionales y saludables de la pirámide

02 ENOLOGÍA

TEMAS 1ª SESIÓN

- I Análisis Sensorial.
- II Metodología de la Cata.
- III El apasionante mundo del vino.
- IV Elaboraciones.
- V Cata de vinos blancos, espumosos, generosos. En el Laboratorio Multidisciplinar Sala de Cata Permanente.

TEMAS 2ª SESIÓN

- I Geografía vitivinícola de España.
- II DOP, específicas, IGP, vinos de pago.
- III Vinos naturales.
- IV Cata de vinos rosados, tintos. Laboratorio... Sala de Cata Permanente.

TEMAS 3ª SESIÓN

- I Los vinos de calidad de Granada.
- II El servicio del vino en el restaurante y la bodega.
- III La carta de vinos y el agua de Lanjarón en la mesa del restaurante.
- IV Cata de vinos de Granada. Laboratorio... Sala de Cata Permanente.

TEMAS 5ª SESIÓN

- I Figura del sumiller-funciones en el restaurante.
- II Técnicas de maridaje, armonía, comida, vinos-bebidas. Cata maridada.

TEMAS 4ª SESIÓN

- I La cerveza, elaboración, tipos, familias, servicio y cata comparativa.
- II Los destilados, aguardientes y licores, elaboración, servicio y cata.
- III El café, zonas productoras, obtención, preparación, servicio y cata.
- IV Los puros, producción, elaboración, tipos, servicio, maridaje. Cata comparativa en el Laboratorio Multidisciplinar Sala de Cata Permanente.

03 ACEITES

- Lípidos en la alimentación humana. Origen, clasificación y producción
- Aceite de oliva virgen: Alimento funcional
- Calidad y Denominaciones de Origen
- Método de valoración organoléptica de Aceite de oliva Virgen. Normativa actual
- Consejos prácticos de utilización del aceite

04 TECNOLOGÍA CULINARIA

- Influencias del proceso de cocinado en el valor nutritivo de los alimentos
- Nuevas técnicas en cocina "cocina molecular" y otras

05 RELACIONES PÚBLICAS Y PROTOCOLO EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

Modos y modas gastronómicas y enológicas. **Tendencias**

06 PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO

TRADICIÓN Y CULTURA DE GRANADA

07 PATRIMONIO NATURAL

PARQUES NATURALES Y NACIONALES Y ANDALUCES

- Características
- Mapa de situación y relación de parques
- Regulación y control
- Producción agroalimentaria
- Tradiciones



B PRACTICO

Se impartirá en la sala de cata permanente del **SEGE laboratorio multidisciplinar de la Facultad de Farmacia**

01 VISITAS Y DEMOSTRACIONES PRÁCTICAS

- EMPRESAS AGROALIMENTARIAS SELECCIONADAS COMO BODEGAS, ALMAZARAS...
- DENOMINACIONES DE ORIGEN ESPECÍFICAS Y CALIDAD CERTIFICADA COMO ESPÁRRAGO DE HUETOR, CAVIAR ESTURIÓN Y TRUCHA DE RIOFRÍO, CHIRIMOYA Y SUBTROPICALES, PAN DE ALFACAR, JAMONES Y CHACINAS DE TREVELEZ, D.O. MIEL DE GRANADA, VINOS DE CALIDAD DE GRANADA, ACEITE DE PONIENTE Y MONTES ORIENTALES DE GRANADA, CORDERO SEGREÑO, OVEJA LOJEÑA ECOLÓGICA CERTIFICADA, AGUAS DE LANJARÓN, PULEVA, CERVEZAS ALHAMBRA, DESTILERIAS, RON MONDERO, PUERTO DE MOTRIL,...

02 VISITAS A ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

- Para conocer su organización y puesta en servicio
- Restaurantes, tabernas y bares singulares y especiales

Estas visitas se realizarán los **sábados** durante los **dos meses** de duración del curso.