

ENTIDADES COLABORADORAS:



cursos

extensión
universitaria



2016

universidad
de león

**CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL,
MEDIANTE CATAS FORMATIVAS,
DE ALIMENTOS Y VINOS DE CALIDAD
DIFERENCIADA DE LEÓN.
CERTIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
DE ESTOS PRODUCTOS.**

11/04/2016 - 29/04/2016



Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>

unileon.es

universidad
de león
ula

CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL, MEDIANTE CATA FORMATIVAS, DE ALIMENTOS Y VINOS DE CALIDAD DIFERENCIADA DE LEÓN. CERTIFICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ESTOS PRODUCTOS.

DIRECTORA:

M^a Piedad Campelo Rodríguez. *Área de Economía, Sociología y Política Agraria. Departamento de Ingeniería y Ciencias Agrarias de la Universidad de León.*

LUGAR:

Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria, Campus de León (ESTIA)

FECHAS:

11/04/2016 - 29/04/2016

HORARIO:

De 16:00 a 19:00 horas

DURACIÓN:

24 horas presenciales + 12 horas no presenciales de trabajo del alumno (memoria de prácticas)

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 12 y Máximo: 25

TASAS:

- Ordinaria: 35 €
- Alumnos ULE: 25 €
- Desempleados: 25 €
- Alumnos titulaciones de la ESTIA: 20 €
- Desempleados egresados de la ESTIA: 20 €

DESTINATARIOS:

El curso se dirige a todos los interesados en conocer aspectos relativos al análisis sensorial y la comercialización de alimentos y vinos de calidad diferenciada de León, y, especialmente, a los estudiantes y titulados de los Grados de Ingeniería Agraria, Ingeniería Agraria y del Medio Rural, Ingeniería Agroambiental, Ingeniería Agroalimentaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, del Máster Universitario en Ingeniería Agronómico, de las titulaciones de Ingeniero Técnico Agrícola e Ingeniero Agrónomo.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

2 créditos LEC - 1,5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Este curso se centra en la descripción de principales las características y particularidades de diversos alimentos y vinos producidos en la provincia de León y reconocidos con sellos de calidad europeos o nacionales. Se abordan aspectos relacionados con la certificación de la calidad, la comercialización de los productos y el análisis de sus propiedades físico-químicas y organolépticas.

El curso tiene un carácter eminentemente práctico ya que incorpora talleres de cata formativos de cada uno de los productos.

Este curso se enmarca dentro de los programas formativos ofertados por el grupo de investigación BB139 (Economía y Política Agroalimentaria y Ambiental), el grupo de innovación docente GID028 (GIDIVE - Grupo de Innovación Docente de la ULE en Ingenierías Verdes) y la ESTIA (Escuela Superior y Técnica de Ingeniería Agraria - Campus de León).

PROGRAMA:

- **Lunes 11 de abril de 16 a 19 horas:** *Los productos agroalimentarios de calidad diferenciada: Aspectos comerciales* (Profesora: María Piedad Campelo Rodríguez).
- **Martes 12 de abril de 16 a 19 horas:** *Obtención, gestión y control de marcas de calidad* (Profesor: José Benito Valenciano Montenegro).
- **Miércoles 13 de abril de 16 a 19 horas:** *Introducción al análisis sensorial de alimentos y bebidas: conceptos e instrumentos* (Profesora: María Montserrat González Raurich).
- **Jueves 14 de abril de 16 a 19 horas:** *Indicación Geográfica Protegida de la Alubia de La Bañeza- León. Descripción del producto, fases productivas y control de calidad.* Cata formativa de distintas variedades de alubia (Profesor: Mario Cordero Alija).
- **Viernes 15 de abril de 16 a 19 horas:** *Denominación de Origen Tierra de León. Descripción del producto, fases productivas y control de calidad.* Cata enológica formativa (Profesor: Alejandro González Jiménez).
- **Jueves 21 de abril de 16 a 19 horas:** *Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo y Marca de Garantía Pera Conferencia de El Bierzo. Descripción de los productos, fases productivas y controles de calidad.* Cata formativa de manzana y pera (Profesor: Pablo Linares Barreal).
- **Viernes 22 de abril de 16 a 19 horas:** *Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo e Indicación Geográfica Protegida Botillo del Bierzo. Descripción de los productos, fases productivas y controles de calidad.* Cata formativa de pimiento asado y botillo (Profesor: Jaime Roberto Fuertes Martínez).

- **Viernes 29 de abril de 16 a 19 horas:** *Indicación Geográfica Protegida de la Cecina de León. Descripción del producto, fases productivas y control de calidad.* Cata formativa de cecina (Profesora: Raquel Factor Alonso).

PROFESORADO:

- M^a Piedad Campelo Rodríguez. *Área de Economía, Sociología y Política Agraria. Departamento de Ingeniería y Ciencias Agrarias de la Universidad de León.*
- Mario Cordero Alija. *Director Técnico de Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza - León.*
- Raquel Factor Alonso. *Directora Técnica de la Indicación Geográfica Protegida Cecina de León.*
- Jaime Roberto Fuertes Martínez. *Director Técnico de la Indicación Geográfica Protegida del Pimiento Asado del Bierzo y de la Indicación Geográfica Protegida Botillo del Bierzo.*
- Alejandro González Jiménez. *Director Técnico del Consejo Regulador Denominación de Origen "Tierra de León".*
- Montserrat González Raurich. *Área de Tecnología de los Alimentos. Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de León.*
- Pablo Linares Barreal. *Director Técnico de la Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo, de la Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo y de la Marca de Garantía Castaña del Bierzo.*
- José Benito Valenciano Montenegro. *Área de Producción Vegetal. Departamento de Ingeniería y Ciencias Agrarias de la Universidad de León.*

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Manzana Reineta del Bierzo.
- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tierra de León.
- Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza- León.
- Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Botillo del Bierzo.
- Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Cecina de León.
- Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida del Pimiento Asado del Bierzo.
- Consejo Regulador de la Marca de Garantía Pera Conferencia del Bierzo.