

Información administrativa

Plazos

- Plazo de solicitud de becas: 6 de noviembre de 2009
- Plazo de matrícula: 10 de noviembre de 2009

Los impresos de beca y matrícula – que podrá descargar de la página web del curso <http://www.unia.es/vinicultura> deberá enviarlos a: malaga@unia.es

Importe de la matrícula

12 € + 8 € (tasas apertura expediente y expedición de título)

Forma de pago

- Sistema online:
<http://www.unia.es/vinicultura>
- Transferencia bancaria a UNICAJA, oficina Avda. Editor Ángel Caffarena, 13. Urb. Torre Atalaya (Málaga). Cuenta nº: **2103-0287-65-0030000369**

Más información en:

Universidad Internacional de Andalucía
Sección de Ordenación Académica
Teléf.: 952028411
Fax: 952028419
Correo electrónico: malaga@unia.es

www.unia.es

Organizado por:



Colaboran:



Palacio de
CONGRESOS
Y EXPOSICIONES
Costa del Sol-TORREMOLINOS



Jornadas de Vinicultura gastronómica andaluza

14, 15 y 16 de noviembre 2009

Palacio de Ferias y Exposiciones de la
Costa del Sol.

C/ México, 3. Torremolinos



Vinicultura gastronómica andaluza

Es un curso de la Universidad Internacional de Andalucía en colaboración con el Palacio de Congresos Costa del Sol cuyo desarrollo coincide con la celebración de la 10ª Feria del Vino y de la DO en Torremolinos del 14 al 16 de noviembre próximo.

El curso incidirá sobre el conocimiento de la histórica riqueza de los vinos de nuestra región en simbiosis con la dieta mediterránea. Dará al alumnado un buen conocimiento de las particularidades de las cuatro grandes Denominaciones de Origen de Andalucía a través de destacados representantes de cada una de ellas. También se presentarán distintos aspectos del papel del vino en el sector gastronómico turístico y la función del sumiller como lazo de unión de la bodega y el consumidor.

Tendrá diez horas de duración en las que, casi simultáneamente, habrá ponencias y catas en pos de desarrollar, en este ámbito, el conocimiento teórico y sensitivo de cada alumno. A la conclusión, la UNIA otorgará un Certificado de Asistencia a todos los presentes en al menos el 80% de las sesiones. Asimismo emitirá un Diploma de Aprovechamiento con valoración académica de 1 crédito a quienes superen una prueba de evaluación.

El curso está dirigido preferentemente a los profesionales y estudiantes de los ámbitos de la vinicultura, gastronomía, hostelería, turismo,... Un grupo especial lo constituirá el de los que sean alumnos de las escuelas de hostelería de la provincia de Málaga: ellos realizarán, paralelamente al curso, unas pruebas que darán lugar a la mención de Mejor Sumiller Joven Alumno de la provincia de Málaga.

PROGRAMA

SABADO DÍA 14

- 10.00** Importancia del vino en el sector gastronómico turístico.
D. José Gutiérrez. Director General del Centro Andaluz de formación de las industrias del Ocio.
- 11.00** Exposición de la D.O. Montilla Moriles. Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.
D. Manuel María López Alejandro. Secretario General de la D.O. Montilla Moriles. Autor de numerosos libros de vino.
- 12.00** El Sumiller, eje transmisor entre la bodega y el consumidor.
D. Javier Gila. El sumiller español más laureado. Jefe de sumilleres de Lavinia, la mayor tienda de vinos de Europa.
- 13.00** La gran cocina creativa y la sumillería.
D. Daniel Ramos Lanzas. Sumiller de El Bulli hotel. Hacienda Benazuza. 2 estrellas Michelin. Sanlúcar la Mayor. Sevilla.

DOMINGO DÍA 15

- 10.00** Exposición de la D.O. Málaga. Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.
D. José Manuel Moreno Ferreiro. Secretario de las DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga.
- 11.00** Andalucía, la adaptación vitivinícola a los nuevos gustos de vinos.
D. Francisco José Medina Pérez Rejón. Licenciado en Enología. Director Técnico de la Bodega Málaga Virgen.
- 12.00** Exposición de la D.O. Sierras de Málaga. Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.
D. José Manuel Moreno Ferreiro. Secretario de la DD.OO. Málaga y Sierras de Málaga.

LUNES DÍA 16

- 10.00** Exposición de la D.O. Jerez-Xerés-Sherry-Manzanilla Sanlúcar de Barrameda. Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.
D. Cesar Saldaña Sánchez. Director general de la D.O. Jerez-Xerés-Sherry-Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.
- 11.00** Técnicas en la cata de vinos.
D. A. Jesús Gutiérrez Blanco. Director Técnico de la Feria del Vino. Nariz de Oro 2007. Autor del libro Como catar el Vino.
- 12.00** Exposición de la D.O. Condado de Huelva. Explicación de la historia y presente de los vinos de esta D.O., cata de 3 vinos.
D. Tomás de Soto Rioja. Director Técnico de la D.O. Condado de Huelva.
- 13.00** Evaluación.