Adeje a 18 de marzo de 2019

DATOS BÁSICOS:

Título del taller:	Vinos de Canarias: Conocerlos y apreciarlos (I)
Fechas de impartición:	25 de julio
Número total de horas presenciales del taller:	4
Aforo (número máximo de alumnos):	30
Lugar donde se impartirá el taller:	Adeje

DATOS DEL DIRECTOR/A Y PROFESORADO:

Nombre y apellidos:	LUIS ANTONIO GONZÁLEZ MENDOZA
Grado Académico (Doctor/a, Licenciado/a, etc.):	Profesor Titular de Universidad.
Grado Profesional (Catedrático/a, PDI Titular, etc.):	
Departamento ULL al que pertenece: (Profesorado externo; indicar entidad de procedencia)	Departamento de Ingeniería Química y Tecnología Farmacéutica. Área de Tecnología Química. ULL

Nombre y apellidos:	JUAN GARCÍA SOCAS
Grado Académico (Doctor/a, Licenciado/a, etc.):	Pdte. Aula del Vino de GC. Catador de oficial del ICCA. Catador de la D.O. Gran Canaria.
Departamento ULL al que pertenece: (Profesorado externo; indicar entidad de procedencia)	

Nombre y apellidos:	RICARDO AGUASCA COLOMO
Grado Académico (Doctor/a, Licenciado/a..)	Doctor Ingeniero
Departamento ULL al que pertenece: (Profesorado externo; indicar entidad de procedencia)	Profesor Titular de Ingeniería. Instituto Universitario SIANI ULPGC. Dtor. Formación Aula del Vino de G.C

DATOS DEL TALLER:

PROGRAMACIÓN

Título del módulo (ponencia, taller…)	Fecha (horario de 16:00 a 20:00 horas)	Profesorado que lo imparte
16:00 – 17:00 El sector vitivinícola en Canarias. Producción y variedades de uvas. D.O.P.	25 de julio de 2019	Ricardo Aguasca Colomo
17:00 - 20:00 Introducción a la cata del vino. Fases de la Cata. El Maridaje		Juan García Socas, Luis Antonio González Mendoza

OBJETIVOS:

Facilitar el conocimiento de nuestros vinos a través de la cata y los principios del maridaje con quesos de Canarias. De gran interés para acercar a turistas y público en general a un mejor conocimiento de los productos de las Islas.

METODOLOGÍA DOCENTE:

Seminario Práctico de Cata Sensorial

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Ejecución práctica de las fases de una cata de vinos y quesos