

Adeje a 18 de marzo de 2019

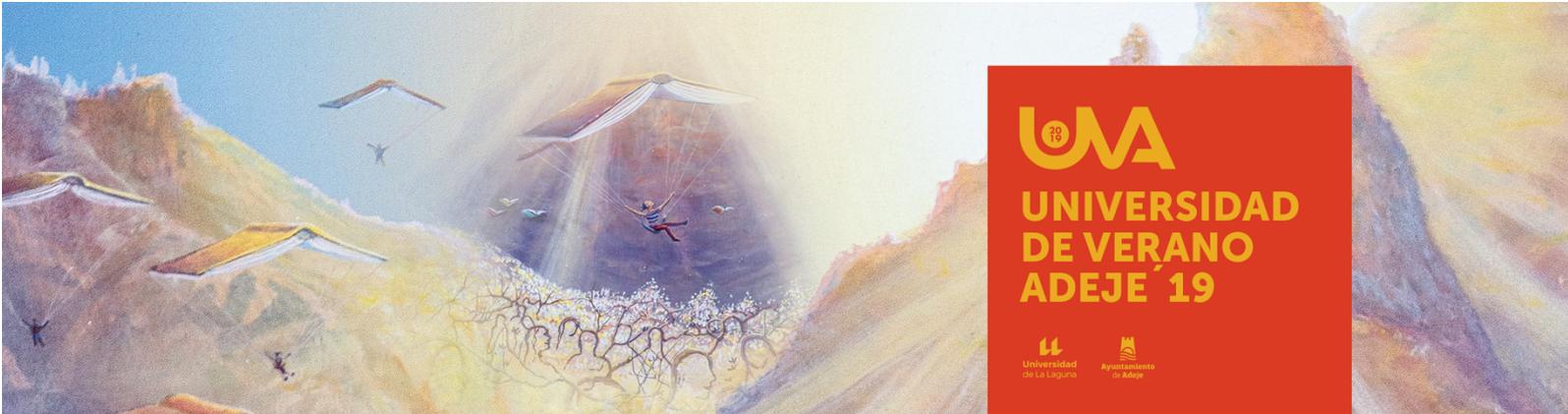
DATOS BÁSICOS:

| | |
|--|--|
| Título del taller: | Vinos de Canarias: Conocerlos y apreciarlos (II) |
| Fechas de impartición: | 26 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.): | Doctor en Química |
| Grado Profesional (Catedrático/a, PDI Titular, etc.): | Profesor Titular de Universidad. |
| 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, etc.): | 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 servicio del vino | 26 de julio de 2019 | Ricardo Aguasca Colomo |
| 17:00-20:00 Cata de vinos canarios y maridaje con quesos canarios. | | 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