



Universidad de Oviedo

Promueve



SERIDA

Servicio Regional de Investigación
y Desarrollo Agroalimentario

Curso Experto Diversitario en POMOLOGÍA Y SIDRA

Director:	D. Domingo Blanco Gomis (Profesor Titular de Química Analítica de la Universidad de Oviedo).
Promotor	Dpto. de Química Física y Analítica y el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA).
Plazas disponibles	20
Tasas de Matricula	1200 Euros
Fechas de realización	marzo a noviembre de 2005
Fechas de preinscripción	hasta el 28 de enero
Fechas de Matricula	1 al 11 de febrero
Horas	200
Edición	Primera

Objetivos

Se pretende formar a profesionales, con unos conocimientos básicos en ciencias experimentales y agrarias, sobre novedosas técnicas de cultivo del manzano y de la elaboración de la sidra, con el fin de que éstos puedan dar respuestas adecuadas y precisas a los retos tecnológicos que el sector asturiano productor de la manzana y las industrias de la sidra tienen asumidos en el momento actual.

Destinatarios

Profesionales con estudios que permitan acceder a la Universidad, y Titulados de grado medio y/o superior.

Programa

El curso se organiza en dos grandes áreas temáticas, la pomología y la elaboración de la sidra. Se comienza con una unidad temática sobre taxonomía y origen de este cultivo; se continúa con las características de éste, estudiando el patosistema y los recursos fitogenéticos de mayor interés. Se analizan las principales características agronómicas y tecnológicas de las variedades de manzana y se estudia el proceso de maduración y de recolección del fruto. Por lo que se refiere al área de la elaboración de la sidra, se inicia con una visión general de la legislación vigente y las figuras de protección, explicando los antecedentes históricos y la extensión e importancia de este sector en Europa, España y Asturias. Se estudia la materia prima desde un punto de vista químico y bioquímico, así como el proceso de prefermentación, fermentación y maduración de la sidra. Se continúa con el estudio del proceso de estabilización y embotellado y finalmente se explican las herramientas de control analítico más relevantes (instrumentales, de bodega, microbiológicas y sensoriales). Toda esta actividad docente de carácter teórico, se complementa con clases prácticas sobre el cultivo del manzano (poda, aclareo, tratamientos fitosanitarios, mantenimiento de líneas y calles, etc.), la elaboración de la sidra en empresas colaboradoras y el control de calidad de los productos.

Horario

Las clases teóricas se impartirán en la Facultad de Química por la tarde, de 17 a 20 horas. Las prácticas de laboratorio se impartirán en el laboratorio de Cromatografía del Departamento de Química Física y Analítica de la Universidad de Oviedo, y en los laboratorios de genética, sidras, sensorial y tecnológico del SERIDA en horario de tarde de 16 a 20 horas.

La prácticas de elaboración de sidra a realizar en las empresas de sidra colaboradoras se llevarán a cabo en el horario habitual de la industria.

Para más información dirigirse a: dbg@fq.uniovi.es

Vicerrectorado de Convergencia Europea, Postgrado y Títulos Propios Unidad de Títulos Propios
C/Los Pozos, 6, 33009, Oviedo, Asturias, Tfno. 985104917/18
e-mail: vicepostgrado@rectorado.uniovi.es