

Líderes del Vino 457 [Para Bodegas](#) Miércoles, 21 de Noviembre de 2012 14:28 [ENTRAR EN VINETUR](#)

[Portada](#) [Noticias](#) [Artículos](#) [Guías](#) [Red Social](#) [Blogs](#) [Tienda](#) [Envía una Noticia](#)
[Nacional](#) [Internacional](#) [Denominaciones](#) [Gastronomía](#) [Turismo](#) [Bodegas](#) [Vinos](#) [Licores](#) [Hostelería](#) [Agricultura](#) [Agroeconomía](#)

[Inicio](#) » [Noticias](#) » [Gastronomía](#) » La Universidad de Granada promoverá la creación de un Observatorio Gastronómico y



EL OBJETIVO ES PROMOVER EL ESTUDIO Y LA INVESTIGACIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LA ENOLOGÍA

La Universidad de Granada promoverá la creación de un Observatorio Gastronómico y Enológico

GRANADA | MARTES 20 DE NOVIEMBRE DE 2012 13:50 NOTICIAS - GASTRONOMÍA LEÍDO: 312 VECES

La Universidad firma un convenio con la Asociación de Restaurantes Gastronómicos de Andalucía y Sumilleres y la Red de Restaurantes Andaluces con Productos Ecológicos Certificados



Me gusta 3

Recomendar 0

Twitter 6

2

Comentarios

La Universidad de Granada promoverá la creación de un Observatorio Gastronómico y Enológico y un Panel de Cata Permanente cuyas funciones serán identificar y analizar productos del recetario tradicional andaluz para el estudio del patrimonio gastronómico y enológico de esta comunidad.

La puesta en marcha de este observatorio y de este panel, que pretende erigirse en el primero de Andalucía, se enmarca en el seminario de estudios gastronómicos y enológicos que se creará tras la firma este martes de un convenio entre la Universidad, la Asociación de Restaurantes Gastronómicos de Andalucía y Sumilleres y la Red de Restaurantes Andaluces con Productos Ecológicos Certificados.

En el futuro y con el acuerdo unánime de los promotores iniciales, podrán integrarse nuevas instituciones o asociaciones.

El objetivo de este seminario es promover el estudio y la investigación de la gastronomía y la enología como parte de la ciencia, la cultura, la tradición y la salud, así como desarrollar actividades encaminadas a profundizar y difundir esos aspectos, tanto en el ámbito universitario como en la sociedad en general, ha explicado el rector de la Universidad, Francisco González Lodeiro.

Se trata de propiciar un movimiento socioeconómico basado en la "cocina de proximidad" que elabore sus platos con productos de primera clase proporcionados por productores cercanos del sector agroalimentario.

El seminario contará con un órgano rector y una comisión técnica, y contará con un amplio programa de divulgación pedagógica y científica que incluye cursos de formación sobre gastronomía y enología, campañas de divulgación sobre la gastronomía andaluza tradicional, talleres participativos sobre modas en el comer o tendencias gastronómicas y jornadas sobre la materia.

También promoverán la creación de una asociación gastronómica y enológica sin ánimo de lucro de la que podrán formar parte los interesados en colaborar con las actividades del seminario.

TEMAS

- Universidades
- Catas
- Andalucía
- Sumilleres
- Enología
- Estudios
- Granada

QUIZÁ TE INTERESE

[Blogueros de toda España visitan Málaga para conocer la ciudad y su gastronomía](#)

Cursos Gratuitos

Cursos Inem. Amplia tus posibilidades laborales.
Ncursos.es/Cursos-Gratuitos-Inem

Gestión anuncios ▶



[Adega Vella, artesanos del vino](#)
 Bodega Rústica del siglo XII situada en el corazón de la Ribeira Sacra Ourensana
[Ven a Conocernos](#)

[Bodegas La Val](#)
 Elaboramos albariños con la máxima calidad, desde el origen de la uva hasta su elaboración
www.bodegaslaval.com

[Abadía de Tortoreos - Incomparable Albariño](#)
 Puedes degustarlo en Setados Condado del Tea. Tlf. 615 251 192
www.adegasluzes
[Te Esperamos](#)

vinoanuncios » [Anúnciate Aquí](#)

ULTIMA HORA

MÁS NOTICIAS

- [La Guía Peñín reconoce la calidad de los vinos de Vicente Gandia](#)
- [Entre Cepas lanza las catas en inglés](#)
- [Eguren Ugarte inaugura su nueva enotienda online](#)
- [La Embajada Española en Londres premia a V3 2010](#)
- [Más de 80 vinos de la DO Montsant por encima de los 90 puntos en la Guía Peñín 2013](#)

LO QUE MÁS GUSTA

VER TODOS

Pan y chocolate en Heredad Baños Bezares



Se catarán tres vinos diferentes con tres tipos de chocolate, explicando los principios de cata del vino y del...

Ribeiro, destino enoturístico



"Denominación de Origen Ribeiro. Destino Enoturístico" esta es la apuesta del Consejo Regulador da Denominación de Origen...