



# 30.ª EDICIÓN (CURSOS DE VERANO UNED 2019

## Información y matrícula

UNED Asturias  
Avda. del Jardín Botánico, 1345  
33203 Gijón Asturias  
985 33 18 88 / info@gijon.uned.es  
www.uned.es/cursos-verano

## Precios de matrícula

	Antes del 1-7-2019	Después del 1-7-2019 (incluido)
Matrícula Ordinaria	108 €	124 €
Miembros de la Asociación de Antiguos Alumnos y Amigos de la UNED	63 €	75 €
Estudiantes universitarios (UNED y resto de Universidades)	63 €	75 €
Familia numerosa general	63 €	75 €
Estudiantes con discapacidad	32 €	38 €
Víctimas del terrorismo y Violencia de género	32 €	38 €
Familia numerosa especial	32 €	38 €
PAS (Sede Central y Centros Asociados de la UNED), Estudiantes UNED SENIOR y mayores de 65 años	63 €	75 €
PDI de la Sede Central y Profesores-Tutores de los Centros Asociados y Colaboradores Prácticum	63 €	75 €
Personas en situación de desempleo	63 €	75 €

Puedes realizar el pago por transferencia a la cuenta **ES10/2048/0003/65/3400051270 (LIBERBANK)** especificando como concepto 'Matrícula código 081' y tu nombre.

### Propone

Departamento de Antropología Social y Cultural

### Colabora



CURSOS  
DE  
VERANO

UNED

ASTURIAS



INFÓRMATE EN  
uned.es/cursos-verano

Centro Asociado de Asturias  
(Sede de Gijón)

Del 17 al 19 de julio de 2019

La sidra en  
Asturias: cultura,  
ciencia y  
patrimonio



# La sidra en Asturias: cultura, ciencia y patrimonio

Departamento de Antropología Social y Cultural

**Dirige:** Montserrat Cañedo Rodríguez

**Co-Dirige:** Juan Ángel de Con Redondo

## Resumen del curso

Curso centrado en los conocimientos y en las prácticas vinculadas a la cultura de la sidra en Asturias.

Aspectos culturales y patrimoniales desde una perspectiva antropológica; conocimiento de las prácticas desplegadas por los actores en el cultivo del manzano de sidra, la elaboración de la sidra, su distribución y consumo, vistos como un proceso agroalimentario integrado; la educación de los sentidos mediante las prácticas de análisis sensorial: introducción a la cata de sidras asturianas; la construcción de la calidad: la denominación de Origen Protegido "Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies".

**EL CURSO SE OFERTA TANTO DE FORMA PRESENCIAL COMO ONLINE EN DIRECTO Y EN DIFERIDO.**

## Contenido y desarrollo

### miércoles, 17 de julio de 2019

**(17:00 - 19:00)** *Historias globales de las manzanas: naturaleza, ciencia y cultura*

**Montserrat Cañedo Rodríguez.** Profesora Contratada Doctora de Antropología Social y Cultural. UNED.

**(19:00 - 21:00)** *Cultura, patrimonio y sidra*

**Juan Ángel de Con Redondo.** Profesor Tutor del Centro Asociado de la UNED en Asturias.

### jueves, 18 de julio de 2019

**(10:00 - 12:00)** *Historia de la cultura de la sidra en Asturias*

**Luis Benito García Álvarez.** Profesor de Historia y Análisis Sociocultural. Universidad de Oviedo.

**(12:00 - 14:00)** *El cultivo del manzano de sidra: manejo de la pumarada desde una perspectiva agroecosistémica*

**Marcos Miñarro Prado.** Doctor en Biología. Programa de Investigación en Fruticultura del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) del Principado de Asturias.

**(17:00 - 19:00)** *La elaboración de sidra en espacios domésticos agroindustriales. El proceso de biotransformación y el despliegue de habilidades y conocimientos en el manejo del llagar*

**Tano Collada Salvador.** Licenciado en Enología e Ingeniero Técnico Agrícola. Enólogo de "Valle, Ballina y Fernández, S.A."

**(19:00 - 21:00)** *La Denominación de Origen Protegida (DOP) "Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies". Misión, estructura y funciones como institución de gobernanza de calidad. Cata de sidras acogidas a la DOP (Mesa redonda)*

**Adolfo Villaverde Garrido.** Técnico del Consejo Regulador de la DOP "Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies".

**Daniel Ruiz Díaz.** Gerente del Consejo Regulador de la DOP "Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies".

**Tano Collada Salvador.** Licenciado en Enología e Ingeniero Técnico Agrícola. Enólogo de "Valle, Ballina y Fernández, S.A."

### viernes, 19 de julio de 2019

**(10:00 - 12:00)** *La evaluación sensorial de la sidra asturiana. El proceso investigador desarrollado para la elección de atributos y criterios de valoración*

**Ana Picinelli Lobo.** Doctora en Ciencias Químicas. Área de Tecnología de los Alimentos del SERIDA.

**(12:00 - 14:00)** *La práctica del escanciado. Habilidades y estética (Taller)*

**Pablo Costales Meana.** Escanciador profesional. Varias veces campeón de Asturias de escanciadores.

**Susana Ovín Ania.** Escanciadora profesional. Varias veces campeona de Asturias de escanciadores.

**1 crédito ECTS (Grados)**