

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA**  
**CRONOGRAMA DOCENTE CURSOS DE VERANO**  
**SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA**

	<b>DÍA 1</b>	<b>DÍA 2</b>	<b>DÍA 3</b>	<b>DÍA 4</b>
<b>9:00-11:30</b>	<u>SESIÓN 1</u> La viticultura en el Condado de Huelva. El terruño. Víctor Nuñez	<u>SESIÓN 4</u> Los vinos generosos secos y dulces. El vino naranja. Historia y elaboración. Manuel Infante	<u>SESIÓN 7</u> La tonelería, fabricación y usos de las botas y barricas. Juan Luís Salas	<b>EVALUACIÓN</b> <u>SESIÓN 10</u> Resumen, debate y evaluación del curso. Mesa redonda. Manuel Infante Antonio Izquierdo y Carlos Ibáñez
<b>11:30-12:00</b>	<b>DESCANSO</b>			
<b>12:00-14:30</b>	<u>SESIÓN 2</u> Vinos Blancos y Tintos del Condado de Huelva. Elaboración. José J.Contreras	<u>SESIÓN 5</u> Gestión de la calidad. Figuras y registros internacionales. Antonio Izquierdo	<u>SESIÓN 8</u> Visita a viñas y bodegas del Condado de Huelva. Cata de vinos del Condado. Manuel Infante	<u>SESIÓN 10</u> Resumen, debate y evaluación del curso. Mesa redonda. Manuel Infante Antonio Izquierdo y Carlos Ibáñez
<b>14:30-17:00</b>	<b>ALMUERZO</b>			
<b>17:00-19:30</b>	<u>SESIÓN 3</u> Las Denominaciones de Origen, historia. El Vinagre del Condado de Huelva. Carlos Ibáñez	<u>SESIÓN 6</u> Doñana y el Viñedo. Biocontrol y Bioprotección. Ana Villa	<u>SESIÓN 9</u> Centro de interpretación del vino del Condado de Huelva. Cata de vinagres del Condado. Carlos Ibáñez	

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA**  
**CRONOGRAMA DOCENTE CURSOS DE VERANO**  
**SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA**

**NOTA IMPORTANTE:** EL HORARIO DE LA SESIÓN 10 ES EL SIGUIENTE:

- DE 9 A 10 H. SE REALIZARÁ LA EVALUACIÓN A LOS ALUMNOS
- DE 10 A 13 H. TENDRÁ LUGAR LA ÚLTIMA SESIÓN DE 2,5 H. DE DURACIÓN (CON UN DESCANSO DE 11,30 A 12 H.).
- LAS CLASES FINALIZARÁN A LAS 13 H.