

## Matriculación y Homologaciones

La mayoría de los cursos de la UVT tienen descuentos específicos para estudiantes, desempleados y otros colectivos.

La UVT se reserva el derecho de anular un curso si no se alcanza el número mínimo de alumnos fijados para el mismo. Cualquier incidencia al respecto, se comunicará a los interesados y se incluirá en la página web de la UVT. Así mismo, en esta página se incluirán las variaciones que se puedan producir desde el momento de esta impresión hasta el inicio del curso. La información completa sobre la normativa general se encuentra disponible en la página web:

<https://fantoniogargallo.unizar.es/cursos>.

Las actividades de la UVT son homologadas por diferentes universidades y otras instituciones sanitarias y docentes.

## Alojamiento y desplazamientos

– Alojamiento en el Colegio Mayor Universitario Pablo Serrano. Información y reservas:

<http://cmps.unizar.es>

Tels. 978 618 131 / 978 618 133

– Información sobre hoteles, hostales y pensiones de Teruel:

<http://turismo.teruel.net>

## Información:

### Fundación Universitaria “Antonio Gargallo”:

Universidad de Verano de Teruel.

Campus de Teruel de la Universidad de Zaragoza

C/Atarazana, 4; 44003 Teruel

Tel. 978 618 118

### Web:

<http://fantoniogargallo.unizar.es/>

### E-mail:

[unverter@unizar.es](mailto:unverter@unizar.es)

### Facebook:

[Universidad de Verano de Teruel](#)

### Twitter:

[@uvteruel](#)

### Instagram:

[@universidadveranoteruel](#)



## MIEMBROS DEL PATRONATO

Universidad de Zaragoza

Departamento de Educación, Ciencia y Universidades

Gobierno de Aragón

Diputación Provincial de Teruel

Ayuntamiento de Teruel

Caja Rural de Teruel

Cámara Oficial de Comercio e Industria de Teruel

Confederación Empresarial Turolense

## PATROCINADORES DE CURSOS

Alara, el legado de la arcilla

Ayuntamiento de Alcañiz

Centro Integral para el Desarrollo del Alabastro.

Ayuntamiento de Albalate del Arzobispo

Centro de Estudios de Arte del Renacimiento

Fundación Centro de Estudios de Física del Cosmos de Aragón (CEFCA)

Fundación Conjunto Paleontológico de Teruel-Dinópolis

Fundación Mindán Manero

Instituto de Estudios Turolenses

Manos Unidas

Parque Cultural del Río Martín

## ORGANIZA

Fundación Universitaria «Antonio Gargallo»



# UNIVERSIDAD de VERANO de TERUEL 2024

XL Edición



DL TE-58-2024

Curso de perfumería  
y gastronomía



# Curso de perfumería y gastronomía

## DIRECCIÓN

D. Luis Berzosa Lara. Profesor Técnico de Formación Profesional. Director de Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel.

## PROFESORADO

Dña. Isabel Guerrero Castellot. Perfumista y creadora independiente. Doctora en Educación Pionera en España en el desarrollo de la cultura olfativa con numerosos premios y reconocimientos, nacionales e internacionales, incluida la I+E de innovación de la Unión Europea.

## OBJETIVOS

Los Objetivos del curso son, principalmente, la introducción al mundo de la gastronomía a través de la educación del olfato, el conocimiento de los elementos que componen las diferentes gamas de fragancias y, a partir de ahí, aprender a diseñar platos sobre dichas fragancias

**Fechas: del 2 al 4 de julio de 2024**

**Horas lectivas: 20**

**Lugar: CPIFP Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel.**

## HORARIO

### Día 2 de julio, martes

#### Mañana

08:30 a.m. Apertura del curso y bienvenida.

08:45-10:30. Introducción. El sentido del olfato. Educación sensorial.

Descanso de 20 minutos.

10:50-13:20. Taller olfativo I. Materias primas de perfumería.

Descanso de 10 minutos.

13:30-15:00. Taller olfativo II. Materias primas de perfumería.

### Día 3 de julio, miércoles

#### Mañana

08:30-10:30. Taller olfativo III. Familias olfativas. Creación de acordes.

Descanso de 20 minutos.

10:50-13:20. Taller de especias para la creación en cocina.

Descanso de 10 minutos.

13:30 a 15:00. Introducción a los aceites esenciales.

### Día 4 de julio, jueves

08:30 a.m.-10:30 a.m. Diseño de experiencias gastronómicas de impacto.

Descanso de 20 minutos.

10:50 -14:30. Taller de creación de cocina aromática en las instalaciones de la Escuela de Hostelería.

14:30-15:30. Degustación de las creaciones del taller de cocina aromática.

Cierre del curso.

## NÚMERO DE PLAZAS

Limitado.

## MATRÍCULA

Tarifa general: 125 €.

Tarifa reducida: 95 €

Tendrán derecho a la tarifa reducida los estudiantes sin trabajo, los desempleados, los jubilados, el personal de la Universidad de Zaragoza y los tutores de prácticas de los alumnos de las distintas titulaciones del Campus

## PATROCINADORES

