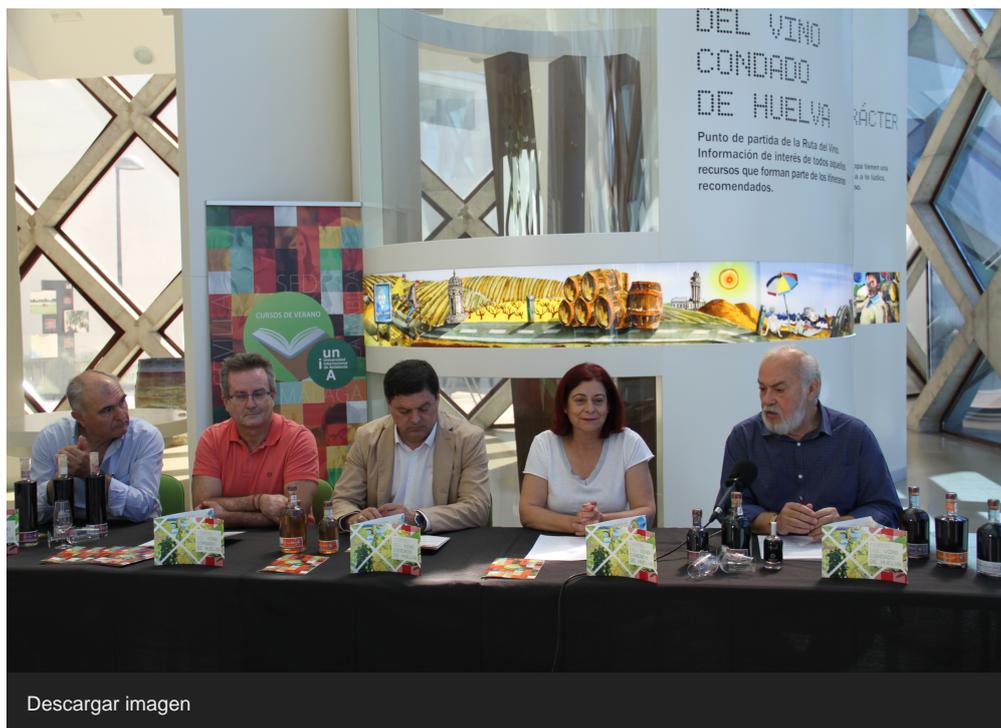


martes 4 de junio de 2019

## La UNIA oferta un curso en La Rábida sobre los productos agroalimentarios de calidad de la provincia

El curso, en clara sintonía con la campaña ‘Que sea de Huelva’, cuenta con la colaboración de la Diputación de Huelva y se desarrollará del 8 al 11 de julio



Descargar imagen

Dar a conocer los múltiples valores de los productos agroalimentarios de calidad de la provincia de Huelva es el objetivo de uno de los cursos que este verano se va a desarrollar en la sede de La Rábida de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) y que se ha presentado esta mañana en el Centro del Vino Condado de Huelva, en Bollullos Par del Condado. El curso, bajo el título ‘Vinos y otras viandas: productos agroalimentarios de calidad. El caso de las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas

protegidas de la provincia de Huelva”, se celebrará del 8 al 11 de julio.

En clara sintonía con los objetivos de la campaña que tiene en marcha la Diputación de Huelva, ‘Que sea de Huelva’ para incentivar el consumo de productos y servicios de la provincia, el curso pretende también conocer las características de los diferentes productos agroalimentarios de calidad de la provincia de Huelva, acreditados por una Denominación de Origen Protegida, como el Vino, Vinagre y Vino Naranja del Condado de Huelva, y la DOP Jabugo, así como la Indicación Geográfica Protegida del Garbanzo de Escacena y la Mojama de Isla Cristina.

Asimismo, el curso servirá también para reflexionar sobre los conceptos de calidad y certificación aplicados a los productos agroalimentarios, poner de manifiesto el impacto económico y el desarrollo rural de los productos agroalimentarios de calidad y la relación entre otros productos y el medio ambiente.

En la presentación del curso han estado presentes la diputada de Agricultura, Carmen Castilla, el director de la sede de La Rábida, Agustín Galán, el presidente de la Denominación de Origen Protegida Vino, Vinagre y Vino Naranja del Condado de Huelva, Manuel Infante, el director del curso y profesor de la Universidad de Huelva, Enrique Torres, y el presidente del Consejo Regulador de la IGP Garbanzo de Escacena, Manuel Díaz del Valle.

El curso, como han señalado los asistentes, mezclará su parte teórica en La Rábida con una eminentemente práctica. Por eso, con el vino como hilo conductor, se hará un recorrido por los principales productos agroalimentarios de calidad

de la provincia de Huelva, desde la Costa a la Sierra, pasando por la Campiña y el Condado. Cada uno de estos productos agroalimentarios de calidad está asociado a un paisaje diferente, motivo por el cual este curso se desarrollará en diferentes localidades de la provincia de Huelva, representativos de esas comarcas.