



**“CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN.
PERFECCIONAMIENTO Y ENTRENAMIENTO
SENSORIAL”**

NIVEL 3

EDICIÓN FIN DE SEMANA

**4ª Edición. 12 y 13 de Junio de 2020.
(12 h Presenciales)**

DIRIGIDO A: Profesionales del sector oleícola, Estudiantes o titulados relacionados con las materias a impartir, profesionales de empresas de turismo, hostelería y restauración, aficionados o amateurs, con conocimientos en la cata de aceite.

CONTENIDOS/OBJETIVOS:

El curso constará de una interesante parte teórica en la que nos centraremos en aspectos concretos y especializados sobre la valoración organoléptica (panel test), para valorar la importancia del Análisis sensorial (Panel test), en el AOVE además de lograr el entrenamiento y perfeccionamiento de catadores. También se tratará la composición saludable del AOVE.

Cada día disfrutaremos de una intensa parte práctica, donde mediante la cata de aceites de aceites defectuosos, extras de diferentes variedades de aceituna y procedencia geográfica, podrás perfeccionar tu valoración de los aceites de oliva vírgenes. Exploraremos los diferentes perfiles sensoriales de AOVE de diferentes zonas de España. Con ello contribuiremos al desarrollo de los sentidos, para describir la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes AOVes Premium.

Además de mejorar el uso de la Hoja de perfil (COI), aprenderás a rellenar las Hojas de cata usadas en concursos nacionales e internacionales.

PROGRAMACIÓN DOCENTE:

- Panel test, como herramienta imprescindible en el Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Valoración Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen. Método Panel Test.
- Ensayo Sensorial e Interpretación de los resultados obtenidos.
- Entrenamiento de Catadores de panel Test.
- Cata Hedonista.
- Composición Química del AOVE.
- Maridaje Avanzado

- **Sesiones prácticas:**
 - Pruebas de Identificación de atributos positivos y negativos.
 - Pruebas de entrenamiento de catadores.
 - Cata de aceites premiados con fichas cata de Premios Nacionales e Internacionales.
 - Cata de aceites del mercado
 - Cata e identificación de variedades.
 - Cata de aceites ecológicos.
 - Cata de AOVes Premium.
 - Cata Hedonista.
 - Taller Gastronómico: Maridaje y AOVE. Degustación de platos con diferentes AOVes.

PROFESORADO:

- Soledad Román Herrera. Licenciada en Biología. Gerente del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Tomás Méndez Soria. Licenciado en C. Ambientales. Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- María Paz Aguilera Herrera. Dra. en Ciencias Químicas. Jefe de panel de Cata y Responsable de Cocina Experimental con Aceite de Oliva en Citoliva.
- Juan Antonio Tello Licenciado en Ciencias Químicas y director del Laboratorio Juan Antonio Tello.
- Ana M^a Camacho Jefa de Panel Test del Laboratorio Juan Antonio Tello.
- Montse de la Torre y Antonio “Che” Cristofani, Chef y Sumiller respectivamente, del Restaurante Cantina la Estación de Úbeda

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

El curso se celebrará en el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, en Úbeda (Jaén).

Duración Programa formativo: **12 h**

Las clases tendrán lugar en horario de viernes: (10 – 14h y 17:00 –21:00 h) y sábado (10 – 14h)

MATRICULA

Número de plazas:

El número de plazas es limitado (**20**), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

Plazo de matrícula y precio:

El plazo de inscripción finaliza dos días antes del comienzo del mismo.

Precio del curso: 160 €. El abono del curso, deberá realizarse por transferencia a la Cuenta bancaria: IBAN ES77-3067-0072-9623-4134-6324 (Caja Rural de Jaén) por la web: <http://centrodeolivaryaceite.com/tienda/> .
(Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: “Curso Avanzado de Cata de Aceite. Nivel III).

Formación bonificada. Consúltenos. Coste 0, para trabajadores en régimen general. Curso bonificado 100% en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. Consultar precio a abonar y que posteriormente se bonifica en seguros sociales. (12h presenciales).

El abono del curso bonificado, deberá realizarse por transferencia a la cuenta bancaria que le indiquemos. ES DIFERENTE A LA ANTERIOR.

(Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: “Curso de Cata de Aceite).

Formalización de la matrícula:

Enviar la Solicitud de Inscripción, junto al justificante de transferencia a: info@centrodeolivaryaceite.com

Anulación de la matrícula:

Tendrán derecho a la devolución del importe del curso, aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos cinco días a la fecha de comienzo del curso.

Más información:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite
C/Corredera de San Fernando 32, 23400 Úbeda (Jaén)
www.centrodeolivaryaceite.com
Tfno: 953-75 58 89/670 046 135