



**“PÍLDORAS FORMATIVAS”
FORMATO VIRTUAL**

**4 POSIBILIDADES. ELIGE LA QUE MÁS TE
CONVENGA.**

**INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITE (12 de Marzo)
IDENTIFICACIÓN DE ATRIBUTOS NEGATIVOS Y
POSITIVOS (26 de Marzo)
VARIEDADES DE OLIVAR (9 ABRIL)
PREMIOS Y CONCURSOS (23 ABRIL)
(4h Virtuales cada uno)**

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, o cualquier persona interesada en el mundo del Aceite de Oliva Virgen y de la cata de aceite.

DESCRIPCIÓN/ OBJETIVOS:

Se trata de sesiones formativas comprimidas de corta duración, que están destinadas a adquirir conocimientos específicos o repasar conceptos/memoria olfato gustativa. Una opción comprimida para profundizar en las herramientas del protocolo de cata o en ciertos aspectos del análisis sensorial.

Todo ello de una forma online y segura, haciéndote llegar un kit de cata a tu domicilio. Podrás seguir la sesión a través de un PC o tu teléfono móvil de una manera muy cómoda. Las sesiones constarán de parte teórica y parte práctica.

PROGRAMACIÓN DOCENTE:

INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITE (12 de Marzo)

Contenidos:

- ✓ Calidad de los Aceites de Oliva. Parámetros que definen la calidad.
- ✓ Clasificación de los aceites de oliva.
- ✓ Composición química. Calidad nutricional.
- ✓ Interpretación de resultados.
- ✓ Valoración organoléptica del Aceite de oliva virgen. Normativa. Panel Test y Ficha de Cata.
- ✓ Protocolo de cata. Técnica de la cata
- ✓ *2 sesiones de cata: Aceites del mercado.*

IDENTIFICACIÓN DE ATRIBUTOS NEGATIVOS Y POSITIVOS (26 de Marzo)

Contenidos:

- ✓ Lipogénesis. Momento óptimo de recolección y evolución del fruto.
- ✓ Proceso de elaboración de aceite de oliva virgen.
- ✓ Factores que afectan a la calidad del aceite de oliva virgen. Influencia de los factores agronómicos e industriales
- ✓ Atributos sensoriales del aceite de oliva virgen. Atributos negativos/defectos y positivos.
- ✓ *Sesión cata 1: Identificación de defectos organolépticos más comunes en aceites.*
- ✓ *Sesión cata 2: Identificación de atributos positivos. Aceites cosecha temprana y aceites maduros (frutados verdes / frutados maduros)*

VARIEDADES DE OLIVAR (9 ABRIL)

Contenidos:

- ✓ Distribución del olivar en el mundo.
- ✓ Variedades de olivar españolas y extranjeras.
- ✓ Caracterización química y sensorial.
- ✓ Estrella sensorial
- ✓ *Sesión cata 1: Variedades nacionales y extranjeras. Identificación de los descriptores característicos de cada variedad.*
- ✓ *Sesión cata 2: Aceites coupages (naturales y elaborados)*

PREMIOS Y CONCURSOS (23 ABRIL)

Contenidos:

- ✓ Valoración sensorial en Premios y Concursos. Ficha de cata.
- ✓ Complejidad, equilibrio y armonía.
- ✓ Cata Hedonista
- ✓ *Sesión cata 1: Aceites premiados en concursos nacionales e internacionales.*
- ✓ *Sesión de cata 2: Cata hedonista*

PROFESORADO:

- Soledad Román Herrera. Lda en Ciencias Biológicas. Gerente del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Tomás Méndez Soria. Ldo en Ciencias Ambientales. Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Mercedes Uceda de la Maza. Licenciada en Biología por la Universidad de Granada y Experta en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes por la Universidad de Jaén. Directora del Departamento de Calidad en la elaboración de IADA Ingenieros.
- M^a del Mar Manrique Pérez. Ingeniera agrónoma y Gerente de la SCA San Vicente de Mogón.
- Antonia Hernández Fernández. Doctora en Ciencias Químicas, Experta en Catas de AOVES, y Responsable de Producción del Grupo Jaencoop.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

Las clases tendrán lugar en horario de viernes (16:30h-20:30h) en las fechas estipuladas.

MATRICULA

Número de plazas:

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

Plazo de matrícula y precio:

El plazo de inscripción finaliza 5 días antes del comienzo del Curso.

Precio de cada sesión es de 75 €. Precios especiales para aquellos que se apunten a más de 1 sesión. 2 sesiones 135€, 3 sesiones 190€ y 4 sesiones 240€. El abono del curso, deberá realizarse por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324 (Caja Rural de Jaén) o por pago mediante la web: <http://centrodeolivaryaceite.com/tienda/cursos-y-talleres/>

**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