OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Cursos de Cata de aceites de Oliva Virgen 2024

FORMACIÓN DE CALIDAD, MÁS DE 500 ALUMNOS
¡MÁS DE 50 EDICIONES!

INICIACIÓN
3 y 4 Mayo

AVANZADO
31 Mayo y 1 Junio

PERFECCIONAMIENTO
6 y 7 Septiembre

bonificable
plazas limitadas

COLABORAN

Úbeda Ayuntamiento

AEMODA

C.I. Olivar y Aceite
Corredera de San Fernando 32
953 755889
info@centrodeolivaryaceite.com
www.centrodeolivaryaceite.com

"CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. CULTURA Y SABOR"

NIVEL 1

35ª Edición. 3-4 de Mayo 2024

(12 h Presenciales)

Organiza

Colabora

Olivar y Aceite Centro de Interpretación
C/ Corredera de San Fernando, 32 - 23400 Úbeda (Jaén) * Telf y Fax: 953755889 * info@centrodeolivaryaceite.com * www.centrodeolivaryaceite.com

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:

Curso de Iniciación a la Cata de los aceites de oliva vírgenes, con parte teórica, enseñando las herramientas del protocolo de cata y análisis sensorial, y parte práctica, donde mediante la cata de diferentes aceites, aprenderás a valorar los aceites de oliva vírgenes.

Una primera parte, dedicada a los criterios de calidad del aceite explicando las clasificaciones del aceite de oliva y la teoría de la caracterización sensorial, así como las normas del Consejo Oleícola sobre la Cata de Aceites. Se explicarán las hojas de cata, vocabularios específicos de la cata, así como las condiciones físicas y psicofisiológicas del ensayo sensorial.

Una segunda parte dedicado a la obtención del aceite de oliva virgen, analizando cada una de las partes del proceso, desde la maduración y recolección del fruto hasta el almacenamiento en bodega.

Cada día se realizarán catas de aceite de oliva, abiertas y cerradas, en la que se enseñarán los atributos negativos y positivos de los aceites, interpretando los perfiles sensoriales.

Te enseñamos el protocolo completo de la cata de aceites, aprendiendo a distinguir los aceites por sus características más destacadas. Aprenderás los atributos positivos y defectos que se pueden encontrar en un aceite y a valorar los distintos matices de las diferentes variedades de aceitunas.

¡¡Además de disfrutar de un mundo de sensaciones!!

PROGRAMACIÓN DOCENTE:

- La calidad del aceite de oliva. Concepto de calidad/ Criterios de calidad/ Clasificaciones de los aceites de oliva.
- Análisis sensorial. Fisiología de los sentidos. El sentido del gusto y del olfato.
- Atributos negativos y positivos del AOV.
- Procedimiento de cata.
- Valoración de la calidad del aceite de oliva virgen. Método COI.
- Paneles de Cata /Sala de cata/Cabinas/Copa de cata
- Condiciones del ensayo sensorial/ Normas del comportamiento del catador.
- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.
- Factores agronómicos e industriales que influyen en calidad de los aceites.
- Etiquetado.

- Sesiones prácticas:
  - ✓ Prueba de sabores fundamentales/Identificación aromas.
  - ✓ Identificación de atributos negativos y positivos.
  - ✓ Catas abiertas y elaboración de perfiles
  - ✓ Catas cerradas y elaboración de perfiles.
  - ✓ Taller: Maridaje y AOVE. Degustación de alimentos con diferentes AOVEs.

PROFESORADO:

- Soledad Román Herrera. Lda en Ciencias Biológicas. Gerente del CI Olivar y Aceite.
- Tomás Méndez Soria. Ldo en Ciencias Ambientales. Técnico del CI Olivar y Aceite.
- María Elena Escuderos Fernández-Calvillo. Lda en Ciencias Ambientales. Doctora en Ciencias (Nariz electrónica). Investigadora en el centro IFAPA Venta del Llano. Investigadora en la UJA.
- María Eugenia Díaz Aguilar. Especialista en Aceites de Oliva. Mkng & Comm. Manager en Agroconsulting

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 16-20h) y sábado (10-14h).

MATRICULA

Número de plazas:

El número de plazas es limitado (25), 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 Curso.
Precio del curso: 140 € (Socios de la Asociación Olivar y Aceite y Socios de AEMODA = 115€). El abono del curso, deberá realizarse por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324,Caja Rural de Jaén, *(Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: "Curso de Cata de Aceite.* o por pago mediante la web:

https://centrodeolivaryaceite.com/tienda/75-actividades-formacion

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.

NOTA: EL CURSO PODRÁ CANCELARSE (DEVOLVIÉNDOSE EL INGRESO REALIZADO) SI EL CUPO DE ALUMNOS NO LLEGA AL MÍNIMO DE ASISTENTES.

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