OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI
CIRCULAR THINKING

ctaex
centro tecnológico nacional agroalimentario

Cursos de Cata de aceites de Oliva Virgen 2024 en CTAEX

INICIACIÓN
23 y 24 Mayo

AVANZADO
11 y 12 Junio

PERFECCIONAMIENTO
18 y 19 Junio

bonificable
plazas limitadas

COLABORA

AEMODA

Información e inscripción en CTAEX
Tfno: 924448077 | ctaex.com
centrodeolivaryaceite.com

Impartición en CTAEX
Ctra. Villafranco a Balboa km 1,2
Villafranco del Guadiana, Badajoz

"CURSO AVANZADO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN"

NIVEL 2

11-12 JUNIO 2023

(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:

El curso consta de una parte teórica en la que nos centraremos en aspectos concretos y especializados tanto de la técnica de cata como del mundo oleícola. Cada día disfrutaremos con una parte práctica, donde mediante la cata de aceites procedentes con diferentes variedades de aceituna, perfeccionarás tu valoración de los aceites de oliva vírgenes.

Los temas a tratar serán muy variados, como una profundización del análisis sensorial del AOV, pruebas organolépticas y pruebas de un Panel Test. También veremos y compararemos diferentes variedades de aceituna de España, variedades atípicas, variedades de aceituna producidas en otros lugares del mundo.

En un apartado más sofisticado y comercial, ahondaremos en los conceptos básicos de la Sumillería de Aceite y maridaje, para terminar con una sesión dedicada a los Premios y Concursos Nacionales e Internacionales de Aceite de Oliva Virgen Extra más relevantes.

En cada sesión formativa, se realizarán además catas de aceite, abiertas y cerradas, en la que se identificarán los atributos negativos y positivos de los aceites, interpretando los perfiles organolépticos agudizando nuestras habilidades sensoriales.

PROGRAMACIÓN DOCENTE:

- Análisis Sensorial del AOV. Panel Test y Ficha de Cata COI.
- Variedades de aceitunas. Distribución geográfica. Diferencias químicas y sensoriales.
- AOVEs del mundo. Particularidades de diferentes países.
- Sumillería de Aceites. Elaboración de una Carta de Aceites. Gestión de bodega de aceites.
- Premios y Clasificaciones Nacionales e Internacionales.
- Sesiones prácticas:
    - Pruebas de Identificación de atributos positivos y negativos.
    - Pruebas de ordenación.
    - Cata hedonística de AOVEs.
    - Cata de AOVEs monovarietales y variedades atípicas.
    - Cata de AOVEs- premios nacionales e internacionales.
    - Taller: Maridaje y AOVE. Degustación de platos con diferentes AOVEs.

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.
- Alfonso Montaño, responsable de Elaiotecnia de CTAEX.
- Fernando Martínez Román. Doctor en Biología, Especialista I+D+I en la Almazara Experimental Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Jefe del panel oficial del I.G. Sevilla.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

El curso se celebrará en CTAEX (Ctra Villafranco Balboa km 1.2. 06195. Villafranco del Guadiana, Badajoz).
Duración Programa formativo: **12 h**
Las clases tendrán lugar en horario de MARTES (10 -14h y 16-20h) y MIÉRCOLES (10-14h).

MATRICULA

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

FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA:

Inscripción en: https://forms.gle/f55nm7mYg3GxkUwZ8

PLAZO DE MATRÍCULA Y PRECIO:

El plazo de inscripción finaliza 7 días antes del comienzo del Curso.

Precio del curso: 375 € (300 €Socios de CTAEX y Socios de AEMODA TIENEN DESCUENTO). 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).*

Formación bonificada. Consúltenos. Se pueden bonificar hasta 170€ de la matrícula, para trabajadores en régimen general con las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. **Consultar crédito de formación rellenando la documentación de la bonificación: CONTRATO DE ENCOMIENDA (documento que facilita el Centro de Interpretación Olivar y Aceite).**

ANULACIÓN DE LA MATRÍCULA:

No existe derecho a devolución de la cuantía abonada.

MÁS INFORMACIÓN:

Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario. Ctra. Villafranco-Balboa Km. 1,2 - 06195 Badajoz
https://ctaex.com/ Tel: +34 924 44 80 77
Centro de Interpretación Olivar y Aceite. C/Corredera de San Fernando,32, 23400 Úbeda (Jaén)
www.centrodeolivaryaceite.com Tel: 953-75 58 89