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 DE INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN"

NIVEL 1

23-24 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.

- 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 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.

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 JUEVES (10 -14h y 16-20h) y VIERNES (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: 325 € (260 €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