



OLIVARYACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN



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



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 CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. PERFECCIONAMIENTO Y ENTRENAMIENTO SENSORIAL"

NIVEL 3

**18 y 19 de Junio de 2024
(12 h Presenciales)**

Organiza



Colabora



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 análisis sensorial 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 del entrenamiento y perfeccionamiento de catadores mediante pruebas sensoriales.

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 diferentes perfiles sensoriales de AOVEs nacionales e internacionales. Con ello contribuiremos al desarrollo de los sentidos, para describir la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes AOVEs Premium.

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.
- Maridaje

- **Sesiones prácticas:**
 - Pruebas de Identificación de atributos positivos y negativos.
 - Pruebas sensoriales y de entrenamiento de catadores.
 - Cata de aceites 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.
- Plácido Pascual Morales. Jefe de Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.
- María Paz Aguilera Herrera. Doctora en Biología. Técnico Especialista del IFAPA Venta del Llano, Mengibar (Jaén).

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

El curso se celebrará en CTAEX (Ctra Villafranco Balboa km 1.2. 06195. Villafranco del Gadiana, 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: 425 € (340 € 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