

CURSOS DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA BONIFICABLES

*en
ctalex*



CURSO DE CATA DE AOVE. LA IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN LAS ALMAZARAS

8 y 9 Abril

PERFECCIONAMIENTO Y ENTRENAMIENTO SENSORIAL

17 y 18 Junio

INSCRIPCIÓN EN
C.I. OLIVAR Y ACEITE

ÚBEDA - 953755889

INFO@CENTRODEOLIVARYACEITE.COM
WWW.CENTRODEOLIVARYACEITE.COM

ORGANIZAN



PIERALISI

CIRCULAR THINKING

ctalex

centro tecnológico nacional

agroalimentario

ctalex

centro tecnológico nacional

agroalimentario

COLABORA





CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. LA IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS SENSORIAL EN LA ALMAZARA

1^a Edición. 8-9 de Abril 2025
(12 h Presenciales)

Organiza



Colabora



1. DESCRIPCIÓN

Curso de Cata de aceites de oliva virgen, que combina parte teórica y amplia parte práctica, enseñando todas las herramientas del protocolo de cata y análisis sensorial, donde mediante la cata de diferentes aceites y variedades, aprenderás a valorar los aceites de oliva vírgenes.

Los temas a tratar serán muy variados. Una primera parte, dedicada a los criterios de calidad del aceite de oliva, profundizando en el análisis sensorial, así como las normas del Consejo Oleícola sobre la Cata de Aceites. Se explicarán las hojas de valoración de cata, vocabularios específicos, así como las condiciones físicas y psicofisiológicas del ensayo sensorial.

Una segunda parte dedicada 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. También conocerás la influencia de la maduración del fruto, factores agronómicos y proceso de elaboración, en la calidad sensorial.

En cada sesión se realizarán catas de aceite, abiertas y cerradas, en la que aprenderás los atributos negativos y positivos de los aceites, interpretando los perfiles sensoriales y aprendiendo a distinguir los aceites por sus características más destacadas y valorar los distintos matices de las diferentes variedades de aceitunas.

En un apartado más sofisticado y comercial, ahondaremos en los conceptos básicos de la Sumillería de Aceite.

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

2. FICHA TÉCNICA

Duración: 12 horas.

Nº días: 2 días.

Horario: Martes (10 -14h y 16-20h) y miércoles (10-14h).

Lugar: CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO EXTREMADURA - CTAEX-Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, 06195 Villafranco del Guadiana, Badajoz.

Fecha: 8 y 9 de Abril.

Modalidad: Presencial.

Profesores:

- 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.
- Alfonso Montaño García, Responsable del Departamento de Tecnología de los Alimentos del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (Ctaex).
- Mercedes Uceda de la Maza. Licenciada en Biología. Directora del Departamento de Calidad de IADA Ingenieros.

EMPRESA PROVEEDORA: Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén.

CIF: G23710072.

3. 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.

4. OBJETIVOS

- Adquirir conocimientos relativos a los diferentes tipos de aceite de oliva que se elaboran haciendo hincapié en cómo afectan los sistemas de elaboración y cultivo a la calidad.
- Identificar los tipos de aceite que existen y las características de cada uno de ellos.
- Realizar el proceso de cata de aceite de oliva, considerando los sistemas de análisis de aceitunas y de análisis sensorial.
- Identificar las características organolépticas que definen un buen aceite y los requisitos de calidad que debe cumplir.
- Profundizar en los conocimientos sobre el método de análisis organoléptico, la normativa vigente de clasificación de aceites y la técnica de la cata.
- Entrenar al alumnado en la detección de defectos, uso de la escala y en la valoración de atributos y defectos de los aceites de oliva vírgenes.
- Realizar las pruebas de selección por intensidad al alumnado participante según lo establecido en la normativa COI.
- Conocer de manera somera la riqueza varietal que nos encontramos en España y el mundo y sus características sensoriales más generales.
- Adquirir una base de conocimiento la sumillería de AOVEs para poder ofrecer un buen trato respecto al AOVE en sala y cocina de restaurantes, hoteles o cafeterías

5. CONTENIDO

- La calidad del aceite de oliva. Concepto de calidad/ Criterios de calidad/ Clasificaciones de los aceites de oliva.
- Análisis sensorial de aceite de oliva. Fisiología de los sentidos. Panel Test y Ficha de Cata COI.
- 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.
- Maduración y Evolución del fruto. Lipogénesis
- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.
- Factores agronómicos e industriales que influyen en calidad de los aceites.
- Sumillería de Aceites. Elaboración de una Carta de Aceites. Gestión de bodega de aceites.

Sesiones prácticas:

- Identificación de atributos positivos y negativos.
- Catas abiertas y elaboración de perfiles
- Catas cerradas y elaboración de perfiles.
- Cata hedonística de AOVEs.
- Cata de variedades.

6. MATERIAL DIDÁCTICO

Para facilitar el desarrollo del curso se han preparado los siguientes materiales:

- Presentaciones usadas del profesorado.
- Documentación acreditativa de la formación impartida.
- Material de trabajo, carpeta, folios, fichas de cata y bolígrafo.

7. SESIONES FORMATIVAS

PROGRAMA PROVISIONAL

Sesión 1 (4 horas)

- Calidad del aceite de oliva. Parámetros de calidad. Clasificaciones de los aceites de oliva.
- Sesión práctica: catas cerradas y elaboración de perfiles.
- Vocabulario sensorial específico. Atributos negativos. Valoración de la calidad del aceite de oliva virgen. Método COI. Paneles de Cata /Sala de cata/Cabinas/Copa de cata.
- Tipos de paneles. Panel analítico. Condiciones del ensayo sensorial/ Normas del comportamiento del catador.
- Sesión práctica: catas cerradas y elaboración de perfiles.

Sesión 2 (4 horas)

- Factores agronómicos que influyen en las características de los aceites. Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen. Factores industriales que influyen en las características de los aceites.
- Sesión práctica: Catas cerradas y elaboración de perfiles.
- Maduración y Evolución del fruto. Lipogénesis
- Sesión práctica: Catas cerradas y elaboración de perfiles.

Sesión 3 (4 horas)

- Sumillería de Aceites. Elaboración de una Carta de Aceites. Gestión de bodega de aceites
- Sesión práctica: Cata de AOVEs premium.
- Variedades de olivar extranjeras. Distribución geográfica. Diferencias químicas y sensoriales.
- Sesión práctica: Cata de AOVEs de variedades extranjeras.

8. MATRÍCULA

CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. LA IMPORTANCIA DEL ANALISIS SENSORIAL EN ALMAZARA	PVP	PRECIO SOCIO	PRECIO F. BONIFICADA
12 h	375	300	375 (sólo bonifica 170€)

El número de plazas es limitado (25), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. El plazo de inscripción finaliza dos días antes del comienzo del Curso.

Reducción del precio del curso para socios, en color amarillo, es referido para socios de la Asociación Olivar y Aceite y socios de AEMODA y entidades con convenios firmados que así lo incluyan. 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. Consultenos para la cumplimentación de la documentación necesaria. Curso parcialmente bonificado en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. La empresa debe tener un ámbito de trabajo relacionado con el curso y los trabajadores deben estar dados de alta en el momento de realización del curso. Es necesario más de 75% de asistencia para la bonificación del curso. **El abono de los cursos bonificados se realiza por transferencia. Las facturas de formación bonificada se emiten una vez finalizado el curso, y se envían a mes vencido, no en el momento de realizar el pago.**

Enviar documentación de inscripción, junto al justificante de transferencia a:
info@centrodeolivaryaceite.com

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

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.