

Acción formativa

DR01

Cata de aceite de oliva

Área: Desarrollo rural

Modalidad: Presencial

Duración: 20

Plazas: 20

Contenido

1. DESTINATARIOS.....	3
1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.	3
1.2. Criterios de selección de los alumnos.	3
2. OBJETIVOS.....	3
3. NORMATIVA.....	3
4. PROGRAMA.....	4
4.1. Teoría.	4
4.2. Práctica.....	4
5. DISTRIBUCIÓN HORARIA.....	4
6. REQUISITOS DE PERSONAL.....	5
6.1. Coordinador.....	5
6.2. Personal docente.....	5
7. MATERIAL NECESARIO.....	6
7.1. Manual.....	6
7.2. Material necesario para la teoría.....	6
7.3. Material necesario para la práctica.....	6
8. REQUISITO DE LAS AULAS.....	7
8.1. Aula de teoría.....	7

8.2. Aula de prácticas.....	7
8.3. Campo de prácticas.....	7
9. EVALUACIÓN.....	7
9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.....	7
9.2. Evaluación.....	8
9.3. Normas de ejecución de la evaluación.....	8
10. CUALIFICACIÓN.....	8
11. CONVALIDACIONES.....	8
12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.....	8



1. DESTINATARIOS

Personal técnico de almazaras y del sector de la restauración rural.

1.1. Criterios admisibilidad de los alumnos.

Para poder inscribirse en una acción formativa financiada a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia los alumnos deben estar relacionados con el sector agrario, alimentario y forestal.

1.2. Criterios de selección de los alumnos.

Se establece como criterio de selección la fecha de solicitud realizada por parte de los alumnos. En caso de haber varias solicitudes con la misma fecha, se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

Para las acciones formativas financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se establecen obligatoriamente los siguientes criterios de selección:

- El solicitante es mujer: 5 puntos.
- El solicitante es joven (menor de 41 años): 5 puntos.
- El solicitante tiene disponibilidad para formar parte del panel de catadores: 5 puntos.

Así a cada solicitud de inscripción se le asignarán los puntos indicados en función del solicitante. En el caso de empate en las puntuaciones, el desempate se realizará en función de la fecha de entrada de la solicitud de inscripción. Si sigue habiendo empate se ordenarán las mismas en orden alfabético del primer apellido, comenzando por la letra A, y se seleccionarán en orden creciente.

2. OBJETIVOS.

- a) El aceite de oliva es el alimento con mayor variedad de usos conocidos y el elemento fundamental en la dieta mediterránea, patrimonio de la humanidad. Por otro lado, la exigencia de los consumidores por tan apreciado alimento y por querer conocer aquellos aspectos que esconde el aceite de oliva virgen tras de sí, hace fundamental saber indagar en los entresijos de los sabores y olores de este producto. En la Región de Murcia el subsector del aceite de oliva tiene una importancia creciente y por ello tiene creado desde hace años el Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Región de Murcia.
- b) Con este curso se pretende dar a conocer los distintos tipos de aceites de oliva, los atributos positivos y negativos del aceite, por qué utilizar una variedad u otra de aceituna va dar como resultado unos matices de cata diferentes a otra variedad. Cómo los distintos métodos de elaboración del aceite influyen en sus características sensoriales. El terreno, ubicación, forma y fecha de recolección son fundamentales para los resultados finales, todo ello con casos prácticos y haciendo catas reales tanto de aceites defectuosos como aceites excepcionales, de diferentes variedades de aceitunas. También se valorará las posibilidades del oleoturismo

como actividad generadora de riqueza y que puede convertirse en un incentivo para el desarrollo local.

3. NORMATIVA

Orden de 21 de diciembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Agua, por la que se regulan las homologaciones de acciones formativas en materia agroalimentaria, medioambiental y de la pesca. (BORM 296 de 24/12/2010).

4. PROGRAMA.

4.1. Teoría.

Tema 1. Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen (1 horas)

Tema 2. Clasificación de los aceites de oliva (0.5 hora)

Tema 3. Introducción al análisis sensorial (1 hora)

Tema 4. Atributos positivos y negativos en el aceite de oliva virgen. (1,5 horas)

Tema 5. Método guía de la cata (1,5 horas)

Tema 6. Normativa y legislación (0.5 hora)

Tema 7. Variedades de aceitunas españolas (0.5 hora)

Tema 8. El aceite de oliva virgen y salud. (0.5 hora)

4.2. Práctica

Tema 1. 2 horas.

- Cata de un aceite virgen extra en copa (20 min)
- Cata de un aceite virgen en copa (20 min)
- Cata de un aceite lampante en copa (20 min)
- Reconocimiento y familiarización con los patrones en material desechable (1 hora)

Tema 2. 3 horas.

- Reconocimiento de defectos a distintas intensidades (1 hora)
- Ordenación de defectos por intensidad (1 hora)
- Cata de aceites de las tres categorías (1 hora)

Tema 3. 4 horas

- Pruebas triangulares de reconocimiento de distintos atributos (1 hora)
- Pruebas pareadas (1 hora)
- Cata de aceites de las tres categorías (2 horas)



Tema 4. 4 horas

- Concurso de aceites vírgenes extra (2 horas)
- Cata de monovarietales (1 hora)
- Cata de aceites de las tres categorías (1 hora)

5. DISTRIBUCIÓN HORARIA

	horas
Horas totales	20
Horas teóricas	7
Horas presenciales	20
Horas no presenciales	0
Horas prácticas	13
Horas evaluación	0

6. REQUISITOS DE PERSONAL

6.1. Coordinador

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

RC.1 Tiene una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con la gestión de la formación o con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

6.2. Personal docente

El profesorado para impartir esta acción formativa deberá cumplir los siguientes requisitos:

RP.1 Tienen una formación pedagógica adecuada según se recoge en el artículo 3.8 de la Orden de Homologación en vigor del Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica o ha participado en la acción formativa “FD01 Formación didáctica” impartida por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca.

RP.2 Tienen una formación periódica adecuada, habiendo recibido al menos 10 horas de formación relacionadas con el sector agrario, alimentario y forestal en los últimos cinco años.

RP.3 Miembros del panel de cata de la Región de Murcia o experiencia de al menos un año en la elaboración o producción de aceite de oliva.

7. MATERIAL NECESARIO.

7.1. Manual

Manual Nº28 “Aceite de oliva virgen. Guía Básica para catar”, editado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

El Manual deberá llevar impresa en la portada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

7.2. Material necesario para la teoría

A cada alumno se le hará entrega como mínimo del siguiente material didáctico: carpeta, block notas 25 folios mínimo y bolígrafo azul.

Para las acciones financiadas a través del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Todo el material didáctico deberá llevar serigrafiada la fuente de cofinanciación del PDR, indicando los escudos de la CARM, MAPAMA y FEADER.

7.3. Material necesario para la práctica.

7.3.1. Material para mostrar en la práctica.

No procede

7.3.2. Material para los alumnos que hacen la práctica.

MATERIAL	CANTIDAD
Platos desechables tamaño postre	1 paquete
Vasos de plástico desechables 100 ml	200
Servilletas de papel	1 paquete
Copas oficiales de cata	60
Manzanas	3 kg
Colines de pan	10 paquetes
Aceite de oliva virgen extra calidad gourmet	10 botellas
Aceite de oliva virgen extra	10 botellas
Aceite de oliva virgen	6



MATERIAL	CANTIDAD
Aceite de oliva lampante	6

7.3.3. Maquinaria y equipos necesarios.

MATERIAL	CANTIDAD
Detergente lavavajillas (a mano)	1 botella
Estropajos fibra verde	1 paquete
Bayetas	1 paquete
Desengrasante	1 botella
Bobinas de papel	2

8. REQUISITO DE LAS AULAS

8.1. Aula de teoría

Se indicará los requisitos del aula así como los medios didácticos que debe tener. Se dejará siempre este texto:

El aula cumplirá todos los requisitos legales de aplicación dentro de su actividad y dispondrá de:

RAT.1 Una superficie mínima de 2m²/alumno.

RAT.2 Aseos.

RAT.3 Mesas y silla para cada uno de los alumnos y el profesor. En el caso de los alumnos será válida silla con pala en lugar de mesa y silla.

RAT.4 Pizarra.

RAT.5 Ordenador.

RAT.6 Proyector y pantalla de proyección.

8.2. Aula de prácticas.

Sala de cata con cabinas individuales así como sala de reuniones para realizar pruebas de entrenamiento

8.3. Campo de prácticas.

No procede

9. EVALUACIÓN.

9.1. Requisito para poder realizar la evaluación.

Para poder realizar la evaluación el alumno tendrá que haber asistido al menos al 90% de la duración total de la acción formativa (contando las horas necesarias para la realización de la evaluación).

9.2. Evaluación.

La evaluación del alumno se llevará a cabo mediante un sistema de evaluación continua en la que no se permitirá la ausencia, incluso por motivos justificados, a más del 10 % de las horas totales del curso.

9.3. Normas de ejecución de la evaluación.

Se tendrá en cuenta la asistencia al curso la participación y que al menos el alumno haya realizado el 80% de las pruebas prácticas.

10. CUALIFICACIÓN

- Certificado de suficiencia.

11. CONVALIDACIONES

No procede

12. PROTOCOLO DE PRÁCTICAS.

Debido al carácter específico del curso las prácticas suponen una parte fundamental del mismo. Consistirán en la cata de diversos aceites de las categorías Virgen extra, virgen y lampante. Cata de aceites monovarietales, es decir, que proceden de una sola variedad de aceitunas: picual, arbequina, cuquillo o cornicabra.

Además se realizará cada día una o más pruebas de entrenamiento de las que habitualmente se preparan en el Panel de Catadores. Las más destacables son: pruebas de ordenación por intensidad de defectos, triangulares para reconocimiento de atributos (defectos, frutado...) o pruebas pareadas de diferenciación.

Al final del curso el alumno sabrá reconocer, gracias a las prácticas, las distintas categorías de aceite de oliva virgen en base a la ausencia o presencia de atributos positivos y negativos. Las prácticas se realizarán en 4 sesiones con arreglo a la distribución horaria que recoge el punto 4.2 de este documento.