

## FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las especiales características y necesidades profesionales de la población, tanto en activo como desempleados.

Código acción formativa:OL01

### INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Para más información los interesados pueden dirigirse a:

#### C.I.F.E.A. DE MOLINA DE SEGURA

Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Molina de Segura  
Avda. Gutiérrez Mellado, 17  
Telf.: 968643399 | Fax: 968 38 90 36  
cifeamolinasdesegura@carm.es | www.sftt.es  
www.cifeamolinasdesegura.es

☎ centointegradomolinasdesegura/

HOMOLOGADO POR:



IMPARTIDO EN:



FINANCIADO POR:



ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DE LA MEDIDA 1 DEL PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL 2014-2020 DE LA REGIÓN DE MURCIA



www.cifeamolinasdesegura.es

OL01

## ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 de la Región de Murcia



## Cata de aceite de oliva

LUGAR:  
CIFEAE DE MOLINA DE SEGURA

🕒 20 HORAS



## OBJETIVOS

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.



## DESTINATARIOS

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



## 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).



## PROGRAMACIÓN

### 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)

### 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)