

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
cifeamolinassegura@carm.es | www.sftt.es
www.cifeamolinassegura.es

☎ centointegradomolinassegura/

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.cifeamolinassegura.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:
CIFEAMOLINA 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)