



JORNADA

CÓDIGO
<3898>

Cata de aceite para maestros y operarios de almazaras. El análisis sensorial como control de calidad en la elaboración del aceite de oliva virgen

Presencial, día 3 de octubre de 2020.

DIRECCIÓN

M.^a Soledad Román Herrera. Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Provincia de Jaén.



SEDE ANTONIO MACHADO DE BAEZA, Jaén

@UNIAuniversidad
#UNIAPOSG

BREVE PRESENTACIÓN

Esta actividad formativa se centra en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes, además de mostrar la riqueza sensorial y amplia gama de AOVes de calidad, y con ella se plantea una formación específica que tiene la finalidad de profesionalizar el trabajo de personal técnico, operarios y maestros de almazara, desde el punto de vista del análisis sensorial, como herramienta de control de calidad en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen. Se hace necesario abordar la formación técnica de las personas implicadas en el proceso de elaboración del aceite de oliva, tanto desde el punto de vista de la calidad y el rendimiento como en la valoración sensorial, o la capacitación del personal clave del proceso de producción, para mejorar sus conocimientos y ayudarle a tomar decisiones durante la elaboración.

La jornada comprende tanto formación teórica como una amplia parte práctica de valoración sensorial de aceites de oliva vírgenes.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

La jornada se celebrará en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía, en Baeza (Jaén).

Las clases tendrán lugar el día 3 de octubre de 2020, en horario de mañana (de 10 a 14 horas) y tarde (de 16 a 18 horas).

DIRIGIDO A

- Profesionales del sector oleícola, especialmente operarios, maestros y personal técnico de almazaras.
- Estudiantes o graduados/as universitarios/as en materias relacionadas con el sector oleícola.
- Personal técnico que trabaja en la Administración Agraria.
- Profesionales de organizaciones relacionadas con la industria oleícola.

PROFESORADO

- D.^a Soledad Román Herrera. Gerente del Centro de Interpretación Olivar y Aceite Provincia de Jaén.
- D. Tomás Méndez Soria. Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite Provincia de Jaén.
- D.^a Antonia Fernández Hernández. Experta en cata de aceites. IADA ingenieros.
- D.^a María Dolores Peña Bellido. Directora del Laboratorio Olivarum. Fundación Caja Rural de Jaén.
- D. Pedro Martínez Martínez. Gerente de IMS Pesaje, S.L.
- D. Salvador Madrid. Responsable de I+D en IMS Pesaje, S.L.
- D. Francisco Estrella Moreno. Técnico postventa en Grupo Piralisi.

PLAN DE ESTUDIOS. PROGRAMACIÓN

Contenidos teóricos:

- La calidad de los aceites de oliva. Composición química. Criterios de calidad y clasificaciones de los aceites de oliva. Interpretación de resultados.
- Momento óptimo de recolección y evolución del fruto.
- Factores agronómicos e industriales que influyen en calidad de los aceites.
- Análisis sensorial. Atributos negativos y positivos del AOVE.
- Valoración Sensorial del Aceite de oliva virgen. Panel Test y Ficha de Cata COI.
- Protocolo de cata.
- Variedades de olivar españolas y extranjeras. Distribución geográfica. Diferencias químicas y sensoriales.
- Premios y Concursos Nacionales e Internacionales.

Contenidos prácticos:

- Identificación de defectos organolépticos más comunes en aceites.
- Cata de aceites de comercio.
- Cata de aceites premios nacionales e internacionales.
- Cata de variedades nacionales y extranjeras.
- Cata de aceites singulares.

MATRÍCULA

Número de plazas y condiciones de admisión

El número de plazas es limitado, por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

Plazo de matrícula y precio

El plazo de matrícula finaliza el 28 de septiembre de 2020.

El precio de la matrícula es de 38 euros (30 de matrícula y 8 de apertura de expediente).

Número de horas de la jornada: 6.

El pago de la matrícula en su caso, deberá efectuarse por transferencia bancaria libre de gastos o por ingreso a la cuenta de La Caixa, oficina Isla de la Cartuja (Sevilla) IBAN: ES78 21009166752200074348

Formalización de la matrícula

Deberá aportarse la siguiente documentación:

1. Solicitud en el impreso que facilita la Universidad Internacional de Andalucía.
2. Fotocopia del D.N.I.
3. Justificante de haber abonado los derechos y tasas correspondientes.

Anulación de la matrícula

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos se registrarán según lo establecido en el artículo 19 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad.

La solicitud se presentará en el Registro de la Sede en donde se vaya a celebrar la actividad académica, utilizando al efecto el impreso normalizado.

CERTIFICADOS

Los/as alumnos/as matriculados/as que acrediten al menos la asistencia al 80 % de las clases recibirán un certificado de asistencia en el que constarán las materias cursadas y el número de horas de la jornada (6).

COLABORAN



Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazaras



INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Universidad Internacional de Andalucía. Sede Antonio Machado de Baeza, Palacio de Jabalquinto. Plaza de Santa Cruz s/n 23440 Baeza Jaén Telf.: (0034) 953 74 27 75 baeza@unia.es - www.unia.es

