

ACCIÓN FORMATIVA FINANCIADA A TRAVÉS DEL PLAN ESTRATÉGICO DE LA POLÍTICA AGRARIA COMÚN (PEPAC) 2023-2027 EN LA REGIÓN DE MURCIA

FORMACIÓN ESPECÍFICA

Atendiendo a las necesidades profesionales del sector agrario, agroalimentario, forestal y del medio rural, tanto en activo como desempleados

INFORMACIÓN

C.I.F.E.A. DE TORRE PACHECO

Avda. Gerardo Molina, s/n

Telf.: 968578200

cifeatorrepacheco@carm.es

www.murciaeduca.es/cifeatorrepacheco/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE LORCA

Ctra. de Aguilas, km 2

Telf.: 968468550

cifealorca@carm.es

www.murciaeduca.es/ccalorca/sitio/

www.sftt.es

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

Avda. Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968643399

cifeamolinasdesegura@carm.es

www.murciaeduca.es/ccamolinasdesegura/sitio/

www.sftt.es

C.I.F.E.A. DE JUMILLA

Ingeniero La Cierva, s/n

Telf.: 968780912

cifeajumilla@carm.es

www.murciaeduca.es/ccajumilla/sitio/

www.sftt.es

HOMOLOGADO POR:



COORDINACIÓN:



FINANCIADO POR:



Cofinanciado por la Unión Europea



Región de Murcia
Consejería de Agua, Agricultura,
Ganadería y Pesca

ACCIÓN FORMATIVA

Financiada a través del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PEPAC) 2023-2027, en la Región de Murcia



Cata de aceite de oliva

20 HORAS

OL01

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. Se indicarán los objetivos de la acción formativa.

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 (1h)
- Tema 2. Clasificación de los aceites de oliva (0,5h)
- Tema 3. Introducción al análisis sensorial (1h)
- Tema 4. Atributos positivos y negativos en el aceite de oliva virgen. (1,5h)
- Tema 5. Método guía de la cata (1,5h)
- Tema 6. Normativa y legislación (0,5h)
- Tema 7. Variedades de aceitunas españolas (0,5h)
- Tema 8. El aceite de oliva virgen y salud. (0,5h)

Prácticas: _____

- 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)