

JORNADAS TÉCNICAS DE INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

FECHAS: 26, 27, 28 y 29 de julio

LUGAR: Sede CRDO Poniente de Granada. c/ Manuel Ávila Sn. Museo del Olivo

HORARIO: 11:00-13:00

Aforo: 15 alumnos

Asistencia gratuita

Profesor: José Juan Jiménez López. Jefe del Panel de Cata DOP Poniente de Granada

PROGRAMA

I. - Introducción.-

Presentación del temario y entrega de la documentación

II - La DOP Poniente de Granada. Características Generales

- Referencias Históricas
- Marco Geográfico
- Características del Olivar
- Características Singulares del Aceite

II - La Elaboración del Aceite de Oliva Virgen. Influencia sobre la calidad

1. Variedades de aceituna
 2. La recogida. Sistemas de recogida
 3. Operaciones Previas
 4. Preparación
 - a. Molienda
 - b. Batido
 5. Separación Sólido – Líquido
 6. Separación Líquido - Líquido
 7. Almacenamiento del Aceite de Oliva
- Cata de aceites monovarietales

III.- La Calidad del Aceite de Oliva.

1. Definición
2. Generalidades
3. diferentes criterios de calidad
 - a. Calidad reglamentada
 - b. Calidad Nutricional y Terapéutica
 - c. Calidad Culinaria
 - d. Calidad Comercial
4. Las figuras para la protección de la calidad
Degustación de aceites de diferentes calidades

IV – La valoración sensorial como elemento identificativo de los aceites de calidad.

1. Definición
2. Generalidades
3. El Sentido del Gusto y del olfato
4. Otros Factores con Influencia Sobre la Agudeza Sensorial
5. El Análisis Sensorial Como Técnica de Evaluación
6. Utilidades del Análisis Sensorial
7. Sesión práctica de cata

V - Conceptos Básicos de Cata.

1. Definición
2. Generalidades
3. Control de las condiciones Físicas y psicológicas
 - a. Control de las Condiciones Físicas del Análisis
 - b. Control de las Condiciones Fisiológicas y psicológicas
4. Evaluación Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen

VI – Atributos Sensoriales.

1. Atributos Positivos
 - a. Sesión práctica
2. Atributos Negativos
 - a. Sesión práctica