



**JORNADA**

**CÓDIGO**  
3870

**CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
PARA MAESTROS Y OPERARIOS DE  
ALMAZARAS.**

**EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO  
CONTROL DE CALIDAD EN LA  
ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN.**

Presencial, 5 de octubre de 2019.

**DIRECCIÓN**

D.<sup>a</sup> María Soledad Román Herrera (Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Provincia de Jaén).



**SEDE ANTONIO MACHADO DE BAEZA, Jaén**

@UNIAuniversidad  
#UNIAPOSG

## CONTENIDO Y OBJETIVOS

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. Se trata de una formación específica para profesionalizar el trabajo de personal técnico, operarios y maestros de almazara, desde el punto de vista del análisis sensorial y como herramienta de control de calidad en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.

En este contexto resulta de capital importancia 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, la capacitación del personal clave del proceso de producción para mejorar sus conocimientos y la ayuda en la toma de 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 5 de octubre de 2019, en horario de mañana (de 10 a 14 horas) y tarde (de 16 a 18 horas).

## DIRIGIDO A

La jornada va dirigida a:

- Profesionales del sector oleícola.
- Profesionales de hostelería (jefes de sala, camareros, chef, etc.).
- Estudiantes o graduados/as universitarios/as en materias relacionadas con la temática de las jornadas.
- Aficionados/as al mundo del aceite de oliva virgen extra.
- Público general que no posean conocimientos previos y deseen tener una aproximación con la cata de AOVE.

## PROGRAMACIÓN DOCENTE

### 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 la calidad de los aceites.
- Análisis sensorial. Atributos negativos y positivos del Aceite de Oliva Virgen.
- 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.
- Filtración del aceite.
- Empresas del sector: Peralisi y Bobinados del Sur.

### Contenidos prácticos:

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

## PROFESORADO

- **D.<sup>a</sup> M<sup>a</sup> Dolores Peña Bellido.** *Directora del Laboratorio Olivarum, perteneciente a la Fundación Caja Rural de Jaén.*
- **Dra. Antonia Fernández Hernández.** *IADA Ingenieros.*
- **D. Tomás Méndez Soria.** *Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Provincia de Jaén.*
- **D.<sup>a</sup> Soledad Román Herrera.** *Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Provincia de Jaén.*
- **Dra. Brígida Jiménez Herrera.** *Directora del IFAPA Cabra (Córdoba).*

## MATRÍCULA

### Número de plazas y condiciones de admisión

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

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

### **Plazo de matrícula**

El plazo de matrícula finaliza el 2 de octubre de 2019.

El precio de la matrícula es de 32 euros (24 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 regirán 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).

## ENTIDADES COLABORADORAS



### 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](http://www.unia.es)