



CURSO DE FORMACIÓN

CÓDIGO

3930

Cata de aceite de oliva virgen. La importancia del análisis sensorial en el control de calidad de la almazara

Virtual, del 7 al 26 de junio de 2021.

DIRECCIÓN

D.^a María Soledad Román Herrera. Centro de interpretación olivar y aceite de la provincia de Jaén.



SEDE ANTONIO MACHADO DE BAEZA, Jaén

@UNIAuniversidad
#UNIAPOSG

BREVE PRESENTACIÓN

España se configura como líder en producción, comercialización y exportación de aceites de oliva. Nuestro sector es uno de los más dinámicos del sistema agroalimentario español y actúa como motor fundamental de nuestra economía. De hecho, los aceites de oliva son el tercer producto agroalimentario más exportado por nuestro país.

Por otra parte, existe una industria tecnológicamente muy avanzada y profesional capaz de obtener aceites de la máxima calidad y comercializarlos en todo el mundo, aceites capaces de satisfacer las demandas de los consumidores más exigentes.

Sin embargo, una de las mayores debilidades del sector es la falta de cultura oleícola y de profesionales en las distintas fases de la cadena de producción de aceites de oliva. En las almazaras se necesita personal cualificado y formado en la elaboración de aceite de oliva virgen y el análisis sensorial, de forma que les permita adoptar decisiones durante el proceso capaces de repercutir en la calidad final del producto. Precisamente uno de los objetivos de este curso es ser un instrumento de enseñanza que permita formar al personal técnico de las almazaras. Las competencias generales pretenden dotar a los alumnos de conocimientos, habilidades y actitudes útiles para desenvolverse en su ámbito profesional.

El objetivo básico es, en definitiva, ofrecer una formación específica necesaria para 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.

Es 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, como personal clave del proceso para mejorar sus conocimientos y ayudarle a tomar decisiones durante la elaboración y control de la bodega.

METODOLOGÍA Y RECURSOS DIDÁCTICOS. ADAPTACIÓN AL CAMPUS VIRTUAL

El curso se realizará en modalidad e-learning a través de la plataforma del CAMPUS VIRTUAL UNIA, donde el alumnado interactuará de distintas maneras con sus iguales, el equipo docente y las diferentes herramientas del sistema. Estudiarán el temario, compartirán reflexiones en los foros, y realizarán las actividades propuestas. Asimismo, se realizará una evaluación final, y se tendrá en cuenta la asistencia, la calidad de la participación de los estudiantes en los foros de discusión y debate y la calificación de los ejercicios prácticos propuestos por el profesorado. Las clases se impartirán utilizando la plataforma recomendada por la Universidad.

La metodología didáctica será eminentemente práctica, activa, participativa y constructivista con el objeto de la adquisición y el desarrollo de los conceptos, procedimientos y actitudes precisos para asumir los contenidos desplegados en los diferentes bloques temáticos de que consta el curso.

Al inicio del curso, el alumnado recibirá por e-mail la información para acceder a la plataforma del CAMPUS VIRTUAL UNIA, donde dispondrá de los permisos necesarios para visualizar toda la documentación del entorno virtual en relación con el curso a realizar. Asimismo, deberá familiarizarse con las herramientas del entorno virtual, cumplimentar su perfil, leer la guía didáctica del curso y usar el foro general para presentarse al equipo docente y a los compañeros.

La elección de una formación online a través de una plataforma de CAMPUS VIRTUAL se adecúa a las necesidades actuales del posible alumnado, permitiendo la compatibilización del curso con sus obligaciones profesionales o personales.

El alumnado recibirá en su domicilio, con antelación al inicio de la actividad, un KIT DE CATA que estará compuesto por 40 aceites (frascos de 30ml), vasos de cata de aceite (PlaCompostable y biodegradable), tapas de

cartón compostable, hojas de cata, mantel de cata y hoja de instrucciones para el desarrollo de las sesiones de cata.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

Este curso, que se impartirá del 7 al 26 de junio de 2021 a través de la plataforma virtual de esta universidad, contempla el desarrollo de clases por el sistema de videoconferencia, los días 10, 11, 12, 17, 18 y 19 de junio. Los jueves y viernes de 16 a 21 h., y los sábados de 9 a 14 h.

DIRIGIDO A

El curso va principalmente dirigido a:

- Profesionales del sector oleícola (operarios, maestros y personal técnico de almazaras, cooperativas y envasadoras)
- Estudiantes o titulados/as universitarios/as relacionados con el sector oleícola.
- Personal técnico que trabaja en la Administración Agraria.
- Profesionales de organizaciones relacionadas con la industria oleícola.
- Responsables de cooperativas y almazaras

MATRICULA

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 3 de junio de 2021.

El precio de la matrícula es de 183 euros (175 € de matrícula y 8 € de apertura de expediente).

Número de créditos ofertados: 5 ECTS.

El pago de la matrícula 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

Las personas interesadas en matricularse deben formalizar su inscripción a través de uno de los siguientes procedimientos:

1. A través del procedimiento on-line disponible en la dirección:

<https://www.unia.es/automatricula?uxxi=3930>

2. Por medio del registro electrónico:

<https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do>

3. Presentando en el Registro de la Sede el impreso normalizado que facilita la Universidad Internacional de Andalucía, debidamente cumplimentado.

En todos los casos se debe enviar la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI.
- Justificante de haber abonado los derechos correspondientes.

Anulación de 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 a través del registro electrónico

<https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do>

dirigida a la Sede en donde se vaya a celebrar la actividad académica, utilizando al efecto el impreso normalizado.

CERTIFICADOS

Los alumnos matriculados que superen el sistema de evaluación previsto en el curso, recibirán un diploma de aprovechamiento, en el que constarán las materias cursadas y el número de créditos ECTS del curso (5 ECTS).

PROFESORADO

- D. María Dolores Peña Bellido. Laboratorio Olivarum – Fundación Caja Rural de Jaén.

- D. Tomás Méndez Soria. Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- D.^a María Soledad Román Herrera. Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- Dr. Fernando Martínez Román. Instituto de la Grasa-CSIC.
- Dra. María de la Paz Aguilera Herrera. IFAPA “Venta del Llano”.
- Dr. Gabriel Beltrán Maza. IFAPA “Venta del Llano”.
- D.^a Mercedes Uceda de la Maza. IADA Ingenieros.
- Dra. Brígida Jiménez Herrera. IFAPA “Venta del Llano”.
- D. Francisco Moreno Ballesteros. DOP Sierra de Segura.
- Dr. Juan José Gaforio Martínez. Universidad de Jaén.

PLAN DE ESTUDIOS. PROGRAMACIÓN _____

Bloque 1. Calidad en el aceite de oliva virgen.

- Parámetros que definen la calidad. Clasificación de los aceites de oliva.
- Composición química. Calidad nutricional.
- Boletín análisis. Interpretación de resultados.
- Sesión de cata: aceites del mercado.

Bloque 2. Análisis sensorial.

- Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen. Normativa. Panel test y ficha de cata.
- Fundamento teórico y protocolo de cata. Técnica de cata.
- Atributos sensoriales del aceite de oliva virgen. Atributos negativos/defectos.
- Sesión de cata: identificación de defectos organolépticos más comunes en aceites.
- Atributos sensoriales del aceite de oliva virgen. Atributos positivos.
- Influencia de la elaboración en las características organolépticas y compuestos fenólicos.
- Sesión de cata: identificación de atributos positivos.

Bloque 3. Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.

- Lipogénesis. Momento óptimo de recolección y evolución del fruto. Rendimiento graso.
- Sesión de cata: aceites cosecha temprana, aceites maduros y aceites con defectos.
- Proceso de elaboración.
- Factores que afectan a la calidad del aceite de oliva virgen. Influencia de los factores agronómicos e industriales.
- Sesión de cata: identificación de atributos positivos y negativos.
- Clasificación de aceites en la almazara. Conservación de aceites en bodega.

Bloque 4. Distribución de variedades en el mundo.

- Variedades de olivar españolas y extranjeras.
- Caracterización química y sensorial.
- Sesión de cata: variedades nacionales y extranjeras. Identificación de los descriptores característicos de cada variedad.
- Sesión de cata: aceites coupages (naturales y elaborados).

Bloque 5. Premios y concursos.

- Valoración sensorial en premios y concursos.
- Complejidad, equilibrio y armonía.
- Estrella sensorial.
- Sesión de cata: aceites premiados en concursos nacionales e internacionales.

Bloque 6. Aceites con denominación de origen.

- La DOP como garantía de origen y calidad.
- Sesión de cata: aceites con DO.

Bloque 7. AOVE, dieta mediterránea y salud.

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