



DATOS DEL CURSO

NOMBRE: FUNDAMENTOS DE LA CATA Y VALORACIÓN DE LOS NUEVOS ACEITES DE CAMPAÑA.

FECHA CELEBRACIÓN: 12 y 13 de mayo de 2023

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Escuela de Catadores de Campo de Criptana
Avda. de la Hispanidad, 11.
13610 Campo de Criptana
Ciudad Real (España)

HORARIO: Viernes día 12: 9:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00
Sábado día 13: 9:00 a 14:00

El primer día de curso, la recepción de los alumnos se realizará de 08:30 a 9:00 horas.

CONTENIDOS

- Análisis sensorial del aceite de oliva virgen: Generalidades.
- Normativa.
- Defectos: Influencia del proceso de elaboración.
- Valoración de defectos: cata de patrones.
- Composición de los aceites de oliva virgen.
- Variedades.
- Cata de aceites monovarietales.
- Cata abierta de aceites con y sin defecto.
- Caracterización de aceites.

OBJETIVOS

Dotar a los alumnos de los conocimientos más importantes sobre el análisis sensorial del aceite de oliva virgen y catar aceites nuevos de campaña de distintas variedades de nuestro país.

Este curso cuenta con contenidos teóricos y prácticos y se desarrollará en las instalaciones de la Escuela de Catadores de Campo de Criptana (Ciudad Real).

PROFESORADO

El curso será impartido por D^ª. M.^ª Beatriz Maeso Serna. Licenciada en Ciencias Químicas, especialista en Elaiotecnia y Experta en Catas de Aceite de Oliva Virgen por la Universidad de Jaén.

MATERIAL

El material necesario para el correcto seguimiento del curso se entregará a los alumnos el primer día de curso y durante el desarrollo del mismo, según sea necesario.

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse en el curso, el alumno deberá formalizar el impreso "Preinscripción" y enviarlo por mail a la dirección

herme.elvira@gmail.com

El número máximo de plazas es de 25 y el mínimo de alumnos para la realización del curso es de 12 personas.

Las plazas se asignarán por riguroso orden de llegada de las preinscripciones. Una vez recibida la preinscripción, se contactará con el interesado para la realización del pago de la matrícula del curso. La matriculación solo se hará efectiva una vez realizado el pago de la misma.

Plazo de matriculación: hasta el 30 de abril.

Coste del curso: 290 € (250 € para matriculaciones realizadas antes del 31 de marzo).

El coste del curso incluye la comida del viernes.

El ingreso se hará en la siguiente cuenta bancaria, indicando en el concepto el nombre de la persona que realiza el curso

Nº CUENTA: ES70 0049 2499 56 2094457317 (Banco Santander).

Una vez realizado el ingreso, deberá remitir por e-mail justificante del mismo a la siguiente dirección:

herme.elvira@gmail.com

Este curso puede ser bonificado por FUNDAE. La gestión para la tramitación de la bonificación tiene un coste adicional del 12% del coste de la matrícula (35 € o 30 € según fecha de matriculación).

DUDAS O ACLARACIONES

Para cualquier duda o aclaración adicional sobre el curso, puede contactar con nosotros a través del mail info@oleoconsulting.net o por wasap en el teléfono 678 261 132

Persona de contacto: Beatriz Maeso Serna