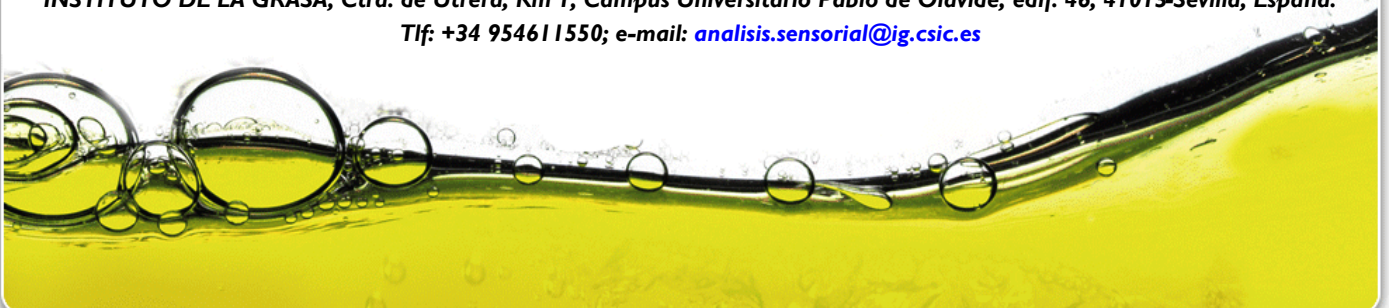




**CURSO DE
ANÁLISIS SENSORIAL
DE
ACEITE DE OLIVA VIRGEN
Del 5 al 9 de junio
2017**

*INSTITUTO DE LA GRASA, Ctra. de Utrera, Km 1, Campus Universitario Pablo de Olavide, edif. 46, 41013-Sevilla, España.
Tlf: +34 954611550; e-mail: analisis.sensorial@ig.csic.es*



Presentación

El cultivo del olivo y el aceite de oliva virgen tienen una gran trascendencia a nivel español, tanto desde el punto de vista económico, como social y de salud.

España es el primer país productor de aceite del mundo, y contamos con un importante número de instalaciones dedicadas a la elaboración de AOV, así como industrias refinadoras, extractoras y envasadoras.

El AOV presenta una serie de características físico-químicas y sensoriales que debe cumplir para poder ser clasificadas en función de su calidad. El objeto del presente curso es conocer los distintos parámetros que afectan a la calidad final del aceite, profundizando en el análisis sensorial del mismo, identificando los atributos positivos y posibles defectos, tratando de conocer qué etapa del proceso de obtención es mejorable para conseguir aceites de máxima calidad.

Esta formación puede resultar de gran utilidad a profesionales que tengan responsabilidad en el proceso de elaboración, tanto en la clasificación del aceite previa a la etapa de almacenamiento, como para poder realizar distintos lotes de su producción, así como para pertenecer a un panel analítico de cata de AOV.

En este curso, eminentemente práctico, se van a catar AOV de diversas variedades, zonas geográficas y calidades, realizando además algunas pruebas sensoriales encaminadas a evaluar las habilidades del catador.

Información general

- **Plazas limitadas**, la admisión será por orden de preinscripción
- **Modalidad:** Presencial. Entrega de Diploma al finalizar el curso
- **Duración:** 25 horas
- **Fechas:** Del 5 al 9 de junio de 2017
- **Horario:** De 9:00 a 14:00 horas
- **Lugar:** Instituto de la Grasa
- **Precio:** 300€



Preinscripción

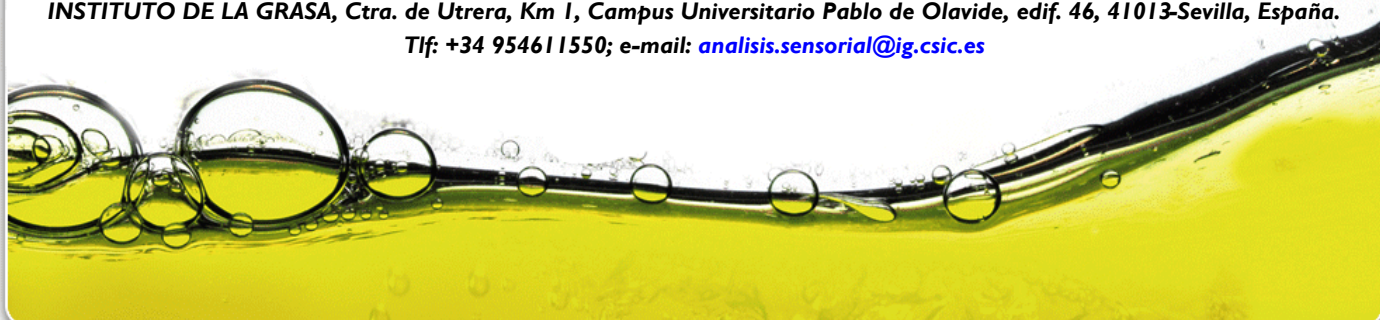
Para realizar la preinscripción deberá enviar un e-mail a: analisis.sensorial@ig.csic.es con los datos:

- **Copia DNI**
- **Teléfono de contacto**

Una vez recibida la preinscripción, nos pondremos en contacto con los interesados para enviarles la Solicitud de Inscripción, que deberán cumplimentar y enviar junto al comprobante de pago del curso en el transcurso máximo de una semana.

En caso de incumplimiento del plazo, se atenderá a la siguiente persona interesada, siempre por orden de llegada de e-mails.

INSTITUTO DE LA GRASA, Ctra. de Utrera, Km 1, Campus Universitario Pablo de Olavide, edif. 46, 41013-Sevilla, España.
Tlf: +34 954611550; e-mail: analisis.sensorial@ig.csic.es



Programa del curso

PRIMERA JORNADA:

- CLASIFICACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA
- ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN (AOV)
- FACTORES DE INFLUENCIA EN LA CALIDAD DEL ACEITE. AGRONÓMICOS, DE ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO
- CONSERVACIÓN DEL FRUTO E INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DEL AOV
- PARÁMETROS DE CALIDAD EN EL AOV
- PANEL ANALÍTICO DE CATA. CONSTITUCIÓN. NORMATIVA APLICABLE
- RECONOCIMIENTO DE LOS SABORES BÁSICOS

SEGUNDA JORNADA:

- TÉCNICAS DE CATA
- IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS
- IDENTIFICACIÓN DE ATRIBUTOS POSITIVOS
- PRUEBAS DE IGUALDAD

TERCERA JORNADA:

- IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS
- IDENTIFICACIÓN DE ATRIBUTOS POSITIVOS. ACEITES MONOVARIETALES.
- PRUEBAS DE INTENSIDAD

CUARTA JORNADA:

- IDENTIFICACIÓN DE DEFECTOS
- IDENTIFICACIÓN DE ATRIBUTOS POSITIVOS. ACEITES MULTIVARIETALES
- PRUEBAS DE REPETIBILIDAD

QUINTA JORNADA:

- CATA DE AOV PROCEDENTES DE DISTINTAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
- PRUEBAS DE DESVIACIÓN
- RESUMEN Y CLAUSURA

INSTITUTO DE LA GRASA, Ctra. de Utrera, Km 1, Campus Universitario Pablo de Olavide, edif. 46, 41013-Sevilla, España.
Tlf: +34 954611550; e-mail: analisis.sensorial@ig.csic.es

