



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata.com



18ª EDICIÓN DE CURSO DE ESPECIALISTA EN AOVES 2024

CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE

(160 HORAS)

Teoría a distancia: Hasta **30 Septiembre 2024** | 130 horas | Online
Presencial: **Lun 14, Mar 15, Mie 16 y Jue 17** de **Octubre 2024** | 30 horas
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid

PRESENTACIÓN

Conocer los procesos de producción, elaboración y valoración del aceite de oliva virgen y desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y su vocabulario específico, para pertenecer o crear tu propio PANEL DE CATA.

En el práctico presencial que realizaremos en el Aula polivalente de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. Calle Mártires Concepcionistas, 19 -28006-Madrid donde usted catará entre 40/50 aceites muchos de ellos **GANADORES** en diversos **CONCURSOS NACIONALES e INTERNACIONALES**. La mejor manera de conocer o actualizar el Análisis Sensorial del ACEITE DE OLIVA VIRGEN.



DIRIGIDO A

Especialmente recomendado a cualquier **profesional de la gastronomía** que deseen **ampliar** o **completar** su formación profesional de la hostelería (maîtres, jefes de sala, camareros), **responsables de tiendas, comerciales de bebidas y alimentos, profesionales afines**, aficionados y toda persona en general que desee incursionar en el mundo de la **CURSO DE ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE** quienes por su horario de trabajo se encuentran imposibilitados de poder asistir a los actuales cursos presenciales largos y excesivamente teóricos.

OBJETIVOS

Generales.- Que los participantes adquieran amplios conocimientos sobre las variedades más importantes del panorama oleícola Español, normas generales de cultivo, las enfermedades y tratamientos, los procesos industriales de elaboración y obtención, las alteraciones que se producen en el aceite de oliva, las técnicas del análisis sensorial del aceite, los defectos y atributos, establecimiento de umbrales y utilización de las diferentes escalas de acuerdo a las normativas internacionales vigentes.

Destrezas.- Serán capaces de analizar, identificar, describir y cuantificar las virtudes y defectos de los aceites de oliva virgen.

METODOLOGÍA SEMIPRESENCIAL

Modalidad **semipresencial.-** Garantiza exactamente la misma calidad formativa que la correspondiente a la modalidad presencial.

Los **Módulos teóricos**, a través de **AULA VIRTUAL MOODLE** a través de uso de la página de la Escuela Española de Cata en internet, con un password personal en las fechas establecidas. Con un **TUTOR** a su disposición para cualquier consulta y el servicio de **FORO** privado para alumnos y docentes.

Módulo práctico presencial, se realizarán en jornadas intensivas de 07 horas diarias. Mañanas: **9:30 a 14:00** y Tardes: **15:30 a 18:00** horas. Excepto cuarta sesión que estará dedicada a la realización de exámenes teórico/práctico y comida de fin de curso.

DURACIÓN

Distribución (130 horas)

Formación a distancia Online
04 Sesiones práctico presenciales

130 horas
30 horas

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL PRÁCTICO PRESENCIAL

ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

New! **Calle Mártires Concepcionistas, 19 (Local 2)** -28006-Madrid - Distrito: Salamanca.

Metro: Manuel Becerra - Líneas 6 y 2 de metro.

!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata.com



CONTENIDOS DEL CURSO

MODULOS TEÓRICOS. - Teóricos (130 horas). Online a través de plataforma virtual **MOODLE** con total libertad de horarios y a su ritmo. **TUTORIA PERSONALIZADA, FORO VIRTUAL**, realización periódica de **TEST DE EVALUACION** y ejercicios de **AUTO-EVALUACION** y el asesoramiento permanente de la TUTORA y docente especialista **Carlos Gomez Ruíz**.

Módulo 1:	Elaiografía y consideraciones agronómicas de las variedades españolas	(30 horas)
Módulo 2:	Olivicultura; el cultivo del olivo, manejos y plagas	(25 horas)
Módulo 3:	El proceso agrícola e industrial (Recolección y almazara)	(25 horas)
Módulo 4:	Alteraciones y características del aceite de oliva virgen	(25 horas)
Módulo 5:	Análisis sensorial. Componentes y métodos descriptivos	(25 horas)

MÓDULO PRÁCTICO. - Presencial en Madrid. Jornadas intensivas en horario: Mañanas: **9:30 a 14:00** y Tardes: **15:30 a 18:30**.

Día 1:	Fundamentos de la Extracción. Pruebas prácticas de diferentes UMBRALES de identificación. Prácticas de detección aromática y sinestesia. Prácticas de cuantificación aromática y sávida. Prácticas de utilización de diferentes escalas nominal, no estructurada, etc. Pruebas triangulares y pruebas prácticas de identificación de SABORES y AROMAS.	(7,5 horas)
Día 2:	Prácticas de discriminación, valoración, técnicas del catador científico y catador lego. Cata práctica profesional. Ejercicio práctico de ordenación de muestras mediante Identificación de atributos. Sistema Fitosanitarios del Olivar. Cata práctica profesional de Aceites con defectos y alteraciones.	(7,5 horas)
Día 3:	Función del Panel Oficial de Cata. Cata práctica profesional de aceites de variedades Nacionales e Internacionales. Diferencias entre zonas de producción y variedades.	(7,5 horas)
Día 4:	Examen teórico y práctico. Cata de varios aceites, identificar, defectos, variedad y tipo. Comportamiento de los aceites en los alimentos en comida maridaje de fin de curso. (Sin sal, ni aliño). ENTREGA DE DIPLOMAS.	(7,5 horas)

DIRECCIÓN ACADÉMICA

Carmen Garrobo, Docente Especialista en Cata y Análisis Sensorial de productos agroalimentarios. Integrante del Panel Taste & Quality Institute-iTQi de Bruselas. Directora de Panel Profesional de Cata y Análisis Sensorial de productos Agroalimentarios EEC. Miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino-AEPEV.

DOCENTES ESPECIALISTAS

Carlos Gómez Ruíz.- Olivicultor y Maestro almazarero. Diplomado en Sensometría en la Escuela técnica Superior de Ingenieros Agrónomos U. Politécnica de Madrid. Sumiller experto en Cata y Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Virgen. Responsable de Panel Profesional de Cata de Aceites EEC. Asesor en la elaboración de aceites en diferentes Cooperativas y almazaras.

Esther Alonso González.- Ingeniero Agrónomo. Especialista en Olivicultura por la Universidad Politécnica de Madrid. Miembro del Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid.

Ignacio Sanjuan.- Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid. Olivicultor de la Comunidad de Madrid. Miembro del Panel Oficial de Catadores del Aceite de Oliva Virgen.

COSTE DEL CURSO/BONIFICABLE

	Precio normal	Descuento	A pagar	Observaciones	
PAGO CONTADO	600,00 €	60,00 €	540,00 €	Pago en una sola cuota	X
PAGO APLAZADO	600,00 €	30,00 €	570,00 € (350+220 €)	1º Cuota a entrega Claves Acceso 2º Cuota 15 días antes del práctico	X

(*) **Descuento válido hasta el 15/03/2024.** 15 plazas disponibles para esta convocatoria.

(*) **Curso BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Contactar con entidad colaboradora independiente de Escuela Española de Cata -cobran 10% por gestión- INSTITUTO DE FORMACIÓN PROGRAMADA. Jorge Ruíz. Teléfono: 608 932 873. jruiz@institutodeformacionprogramada.com o visitando su web: www.institutodeformacionprogramada.com

TITULACIÓN

Diploma acreditativo: **ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA + SUMILLER** título propio de **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**.

!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata.com



TUTORIA



Contará con un destacado equipo de profesionales especializados coordinados por el docente especialista **Carlos Gómez**, quienes le ofrecerán tutorías dinámica, disponible y cercana para resolver cualquier duda con referencia al módulo del curso que se esté desarrollando.

Estarán a su disposición vía e-mail o a través del foro interno las 24 horas del día y telefónicamente de **lunes, miércoles y viernes** en horario de **16:00 a 20:00** horas.

Tel: 91 402 67 04 - E-mail: carlosgomez@escueladecata.com

¿COMO MATRICULARSE?

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso de Especialista.
- 2.- Reserva de plaza mediante TRANSFERENCIA o INGRESO BANCARIO de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matrícula correspondiente) para solicitar boleta o factura según requerimiento del participante.

Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Nº cuenta-IBAN: **BBVA**
ES37 0182 0945 39 0201579794



Titular: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)
Nº cuenta-IBAN:
ES74 0049 1643 72 2290094814

- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF:** arturohurtado@escueladecata.com - Tel: **91 402 67 04**

- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE
- FOTO TAMAÑO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE DEPÓSITO BANCARIO y,
- CURRÍCULUM VITAE actualizado.

¿QUE INCLUYE?

Módulo teórico (130 horas- Online vía MOODLE)

- Password acceso a Panel de Descargas
- Descarga de 05 Módulos, Asesoría/tutoría personalizada
- Test de auto evaluación, evaluación, foro privado, entre otros.

Módulo Práctico (30 horas-Madrid)

- Clases magistrales prácticas en jornadas intensivas de **9:30 a 14:00** y de **15:30 a 18:30**
- Cata práctica de **40/50 aceites.**
- Derechos de **evaluación teórica y práctica**
- **Comida oficial** de fin de curso.
- **Diploma** de ESPECIALISTA EN CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN-AOVE

OBSEQUIOS



- **Delantal** de profesional **ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA**
- **Enmarcado** de Diploma, e
- **Insignia** de solapa.

!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata.com



PRÁCTICO PRESENCIAL EN MADRID



!Experiencia, profesionalidad, independencia... en todos los sentidos!