

PROGRAMA

"Curso Catador de Aceite de Oliva para el sector de la Restauración"

Lugar: Biblioteca Municipal de Tabernas (2 y 3 de Julio de 2009)

Restaurante Antonio Gazquez (4 de Julio de 2009)

Jueves 2 de julio de 2009.

Horario: 16:00 a 21:00 horas

CONTENIDOS TEORICOS

- 1. Introducción al cultivo del olivo*
- 2. Sistema de producción en el olivar*
- 3. Clasificación de los aceites de oliva según Reglamento CEE en vigor.*
- 4. Composición físico-química de los aceites de oliva.*

CONTENIDOS PRACTICOS

- Cata de aceite con predominio del atributo frutado*
- Cata de aceite con predominio del atributo rancio.*

Viernes 3 de julio de 2009.

Horario: 16.00 a 21:00 horas

CONTENIDOS TEORICOS

- 1. Normalización del análisis sensorial.*
- 2. Conceptos generales de cata: cata, catador, panel, atributos, perfil.*
- 3. Instrucciones de manejo de las hojas de perfil.*

CONTENIDOS PRÁCTICOS:

- *Cata de aceite con predominio del atributo moho.*
- *Cata de aceite con predominio de atributo atrojado.*
- *Cata de aceite con predominio de atributo borras.*
- *Cata de aceite con predominio de atributo avinado.*
- *Cata de aceite con predominio de atributo metálico.*

Sábado 4 de julio de 2009.

Horario: 10:00-12:00 horas

CONTENIDOS PRÁCTICOS:

- *Cata de aceite con mezcla de atributos vistos en diferentes intensidades.*
- *Cata de aceites de la Comarca Filabres-Alhamilla (Comarca del Desierto).*

12:00h. Clausura curso y Entrega de diplomas

12:30h. Acto de Presentación de la Carta

"Marca de Calidad Territorial Aceites Comarca del Desierto"

13:30h. Aperitivo.

COLABORA:

