

## JORNADA

### Formación en Cata de Aceite de Oliva Virgen

24 de Febrero 2017, de 10:00 a 14:00 horas

Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Ciudad Real

La **Cámara de Comercio de Ciudad Real** organiza una Jornada de acercamiento profesional al análisis sensorial y a la cata del aceite de oliva virgen, enmarcada dentro del Programa Provincial de Apoyo a la Comercialización Internacional de Cooperativas y Pymes Agroalimentarias, **Programa Impulsa Agro**, financiado por **Diputación Provincial de Ciudad Real**.

El aceite de oliva virgen presenta una serie de características físico-químicas y sensoriales que debe cumplir para poder ser clasificado en función de su calidad. El objeto de esta Jornada es aprender sobre los distintos parámetros que afectan a la calidad final del aceite, incidiendo en el análisis sensorial del mismo, identificando los atributos positivos y posibles defectos.

El cultivo del olivo y el aceite de oliva virgen tienen una gran trascendencia en nuestra provincia, desde el punto de vista económico y también social. Esta formación puede resultar de gran utilidad a personal de almazaras, en especial a los profesionales que se dediquen al área comercial/ventas y exportación y que desean conocer la metodología de la cata de aceite de oliva virgen, enmarcada en el contexto de una presentación comercial.

#### Dirigido a:

Cooperativas y pymes participantes en el Programa Impulsa Agro 2016/2017: Técnicos de Comercio Exterior, personal comercial, gerentes, personal de producción, administración, etc.  
Almazaras y otras empresas no participantes en el Programa Impulsa Agro.  
Interesados en el mundo de la cata y el aceite de oliva virgen.

#### Programa:

##### © **Módulo teórico:**

- Definición, componentes principales y calidad del aceite de oliva.
- Clasificación de aceites de oliva desde el punto de vista químico y organoléptico.
- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.
- Introducción al análisis sensorial, atributos positivos y negativos.

##### © **Módulo práctico:**

- Metodología de la cata
- Catalogación de aceites desde el punto de vista organoléptico.
- Identificación de defectos.
- Identificación de variedades.

Imparte la Jornada **D. Carlos L. González**, Gerente de la Denominación de Origen Aceite Campo de Montiel.

#### Inscripción y plazos:

Plazo de inscripción abierto hasta el **lunes, 20 de febrero** de 2017.

Los interesados deben enviar por mail a [impulsa@camaracr.org](mailto:impulsa@camaracr.org) la "[Ficha de Inscripción](#)" debidamente cumplimentada, sellada y firmada.

Plazas limitadas. Prioridad a empresas participantes en el Programa Impulsa Agro.

#### Apoyo financiero:

La participación no conlleva el pago de cuota de inscripción. Esta actividad se enmarca dentro del Programa Impulsa Agro, financiado por Diputación Provincial de Ciudad Real.

#### Más información:

María Domingo, Área de Internacionalización Empresarial.

Teléfono: 926 27 44 44, extensión 205; Mail: [impulsa@camaracr.org](mailto:impulsa@camaracr.org), [mdomingo@camaracr.org](mailto:mdomingo@camaracr.org)