

JORNADA

Formación Técnica en Cata de Aceite de Oliva Virgen

20 de Julio 2018, 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.

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 (AOV), así como los puntos útiles para la argumentación de ventas en su comercialización.

Dirigido a:

Cooperativas y pymes participantes en el Programa Impulsa Agro 2018/2019: 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.

Desarrollo del programa:

© Módulo teórico:

- Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen (AOV).
 - La aceituna: una fruta fresca.
 - Composición del aceite de oliva virgen.
 - Componentes del aceite de oliva virgen apreciables sensorialmente.
- La cata de aceite de oliva virgen. Origen y desarrollo.
 - Regulación Consejo Oleica Internacional (COI).
 - La sesión de cata. El panel y sus miembros.
 - La hoja de cata: relación de defectos y de atributos detectables en el aov.
 - Clasificación del AOV según los resultados obtenidos en la hoja de cata.
- El aceite de oliva virgen extra (AOVE). Un mundo de posibilidades.
 - Apreciación sensorial de las características del AOVE.
 - Aspectos valiosos y diferenciadores del AOVE. Argumentos en la comercialización.
 - Acerca del packaging.
 - Cuestiones y puntos dignos de reflexión.

© **Módulo práctico:**

Durante el transcurso de la presentación, se ofrecerán diferentes muestras de aceite de oliva que permitirán:

- Identificación de los defectos más comunes en el aceite de oliva.
- Valoración organoléptica de los tres atributos presentes en el aceite de oliva virgen extra.

Imparte la jornada:

Dña. Carmen Sánchez García, reputada catadora de AOV, reconocida por la Universidad de Jaén. Colabora con diversos chefs estrella Michelin. En su labor docente ha dirigido numerosos eventos, presentaciones, conferencias y talleres sobre el aceite de oliva para importantes empresas e instituciones, como por ejemplo el Instituto Cervantes, Google o la Feria ANUGA (Olive Oil Market). Mención Especial en los premios 2016 de AEMO (Asociación Española de Municipios del Olivo) por sus actividades de divulgación de la cultura del aceite de oliva. Actualmente reside en Alemania, desde donde viaja para participar como jurado en distintos concursos internacionales.

Inscripción y plazos:

Plazo de inscripción abierto hasta el **miércoles, 18 de julio** de 2018.

Los interesados deben enviar por mail a cdelgado@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, mdomingo@camaracr.org