

Dirige:

Jorge Martínez Bravo: Encargado de Laboratorios en la Universidad de La Rioja, Experto en Cata de Aceites de Oliva Virgenes titulado por la Universidad de Jaén. Ha dirigido numerosos cursos de cata, elaboración y comercialización de aceites, entre otros en el Basque Culinary Center y para la Interprofesional del Aceite de Oliva Español. Además de asesorar a numerosas empresas y ser creador de nuevos aceites.

Horario: 17 a 20 horas

Lugar: Sala de Catas de la Universidad de La Rioja; edificio Científico Tecnológico
C/ Madre de Dios 53

Inscripciones: En el teléfono **657 277 845**

Por correo electrónico, enviando un mensaje a la dirección:

zeytum@deolivavirgenextra.es

Haciendo constar en el asunto: Inscripción Curso Cata 9^a Edición y en el cuerpo del mensaje: nombre, apellidos, teléfono de contacto, correo electrónico y Curso Completo o módulos a los que se inscribe.

Cuota:

200 € curso completo.

40 € módulo suelto.

Plazas limitadas a 20 (Se realizará el curso con un mínimo de 10 inscritos por módulo y la asignación de plazas será por riguroso orden de inscripción, con preferencia de quienes se inscriban al curso completo).

Pago: mediante transferencia bancaria al número de cuenta ES24 0049 4623 85 2995213774 a la confirmación de la plaza, haciendo constar el nombre de la persona inscrita al realizar la transferencia.

Durante el curso se podrán tomar fotografías y realizar grabaciones en video, que serán utilizadas por Zeytum para divulgación de sus actividades, presentaciones, etc. La inscripción en el curso implica la aceptación integral de estas condiciones.

Agradecimiento a todos los productores de aceite que año tras año nos permiten disfrutar de sus grandes AOVES en nuestras actividades.

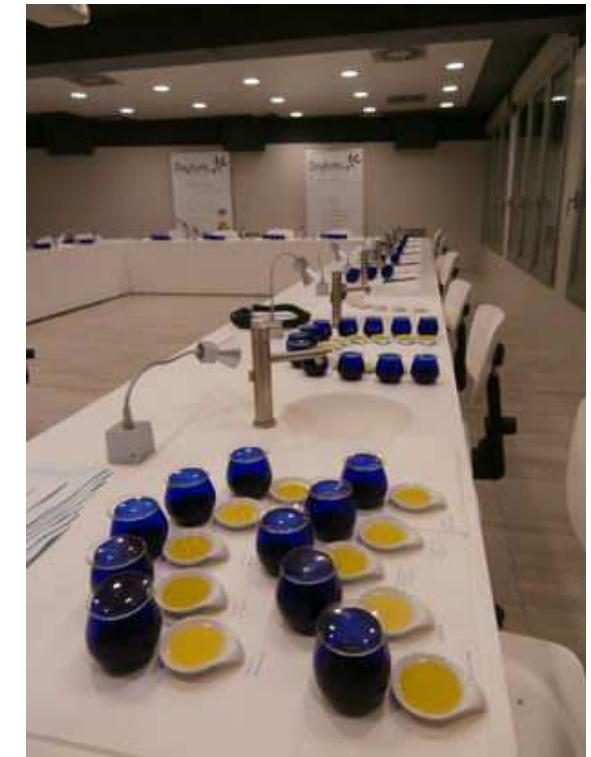
Organizado por:



Colaboran:



CURSO DE CATA DE ACEITES DE OLIVA (IX edición)



Del 6 al 10 de julio de 2015

**Sala de catas de la
Universidad de La Rioja**

CURSO MODULAR DE CATA DE ACEITES DE OLIVA AOVE; Siglos de placer y salud

¿Qué conoces del aceite de oliva?

¿Qué es positivo y qué es negativo en un aceite de oliva virgen?

¿Quieres probar aceites de diferentes variedades y Denominaciones de Origen?

¿Sabes que casi la mitad de todo el aceite de oliva del mundo se produce en España?

El aceite de oliva es el alimento con mayor variedad de usos jamás conocido y el elemento fundamental en la dieta mediterránea, patrimonio de la humanidad.

En este curso aprenderemos qué nos aporta el aceite de oliva virgen extra, además de disfrutar de un mundo lleno de sensaciones.

Aprenderemos y reforzaremos nuestra memoria olfativa, veremos diferentes formas de difundir la cultura del aceite y de disfrutar del aceite.

Un curso de utilidad para todos; cocineros, aficionados a la gastronomía, profesionales del sector del aceite, desde productores hasta vendedores.

Útil para poder elaborar mejores aceites, utilizar los más apropiados, venderlos mejor y disfrutar más con ellos.

PROGRAMA

Día 6 de julio: MÓDULO I

Introducción al aceite de Oliva:

- Un poco de historia.
- El olivo y la aceituna.
- Proceso de elaboración.
- Calidad y categorías.
- Aceite de oliva y salud.
- Teoría de la cata.

Diferencias entre Aceite de Oliva Virgen y Aceite de oliva.

Cata de Aceites

Día 7 de julio: MÓDULO II

Proceso de elaboración y calidad sensorial.

Cata y Reconocimiento de aceites defectuosos.

Día 8 de julio: MÓDULO III

Manejo de distintas hojas de perfil.

Cata de aceites con y sin defectos de diferentes variedades y Denominaciones de Origen.



Imágenes de ediciones anteriores:

<http://www.youtube.com/user/Zeytum>

Y en nuestra web:

www.deolivavirgenextra.es

Día 9 de julio: MÓDULO IV

Cata de aceites monovarietales:

- Picual
- Cornicabra
- Picuda
- Manzanilla
- Frantoio
- Brava Gallega
- Etc.

Día 10 de julio: MÓDULO V

Cata de aceites; monovarietales, coupages, con y sin defectos.

Cata de aceites de la D.O.P. Aceites de La Rioja

Fin de curso con maridaje especial

Durante el curso se probarán más de 40 aceites, de diferentes Denominaciones de Origen y variedades, así como aceites premiados tanto en España como en el Extranjero.

Todas las catas se realizarán con copa oficial y probaremos otros métodos.

Se entregará una Guía Divulgativa sobre el aceite de oliva a quienes asistan a un módulo suelto y un Dosier Completo con los contenidos del curso, hojas de perfil, una memoria USB con información y normativa aplicable a los aceites de oliva y las presentaciones del curso a quienes asistan, al menos, a 4 sesiones.

Se entregará un certificado de asistencia al curso a aquellas personas que asistan a los 5 módulos del curso.