



Escuela Abierta de Cata de Jaén

jaén escuela abierta de cata

Grupos de Cata de AOVE
(Escuela de Cata) en el Marco del
Proyecto "Mejora de la Sostenibilidad
Oleícola en las Comarcas Jienenses"

2 Marzo a 11 Mayo 2022



Entidad formadora:

Entidades que promueven:

Agente colaborador:



Introducción

Este proyecto es una apuesta decidida por mejorar el conocimiento de profesionales del sector turístico y oleícola de las comarcas jiennenses, dinamizadores y población general. Así como, inculcar la cultura del olivar y los AOVES en las personas jóvenes de las comarcas. Crear una Escuela de Cata de AOVES de Jaén para hacer accesible el conocimiento sobre la valoración sensorial de los aceites de oliva vírgenes, implantar y transmitir la “cultura de la calidad” y su importancia para la diferenciación del sector en las comarcas jiennenses. Diferenciar la calidad de los aceites debe constituir un hecho cultural habitual en estas zonas rurales y “entender de aceite” un argumento de comunicación atractivo tanto para la población local como para las personas visitantes.

Metodología

Formación online basada en una metodología cualitativa y cuantitativa de enseñanza y aprendizaje en red a través de círculos de cata.

La formación se distribuirá en 10 sesiones de cata online a través de plataformas de comunicación, a realizar del 2 de marzo al 11 de mayo de 2022 en horario de 17:00 a 18:30 que permitirá la interacción de la persona experta en análisis sensorial y el alumnado de forma directa. El alumnado estará en un aula física con el material para las catas. La persona experta en análisis sensorial impartirá la formación online desde la ubicación de su centro de trabajo.

Esta metodología de aprendizaje es más que un sistema de acceso a información y de distribución de conocimientos. Además de estas dos funciones, provee de mecanismos de participación pedagógica para la interacción entre las personas participantes.

A través de la dirección en Internet: www.terraoleum.es/EAC

Contenido

1. Definición y parámetros de calidad del aceite de oliva. El panel de cata y la hoja de valoración sensorial.
2. Procesos de elaboración de aceite de oliva virgen. Influencia en la calidad.
3. Olivicultura y manejo del olivar. Influencia en la calidad.
4. Reconocimiento sensorial de defectos en el aceite de oliva virgen.
5. Diferencias organolépticas entre variedades.
6. Composiciones de coupages con diferentes variedades.
7. AOVEs maduros. Aceites de cosecha temprana. Atributos.
8. Aceite de oliva virgen extra cata y maridaje.
9. Figuras de calidad diferenciada del aceite de oliva virgen extra de Jaén.
10. Aceites ganadores de los premios Terra Oleum.

Profesorado

- Brígida Jiménez Herrera, Doctora en Farmacia y Directora del Centro del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera en Cabra (Córdoba), perteneciente a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.
- M^a Paz Aguilera Herrera, Doctora en Biología, Jefa de Panel de Cata en el Centro Venta del Llano del Instituto de Investigación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía en Mengíbar (Jaén).
- Sebastián Sánchez Villasclaras, Catedrático de Universidad, Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales, Universidad de Jaén.
- D^a. Antonia Fernández Hernández, Doctora en Ciencias Químicas. Investigadora especialista en aceites y Directora de Producción de Almazaras del Grupo Jaencoop.

Certificaciones

Titulo del Programa con acreditación de conocimientos avanzados en AOVE expedido por la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, institución de interés público, de carácter científico-docente, reconocida por la Junta de Andalucía. Para obtener las certificaciones de la formación será necesario completar el 80% de la misma y alcanzar unos objetivos mínimos de conocimientos.

Personas destinatarias

Profesionales del sector turístico y oleícola de las comarcas jiennenses, dinamizadores y población general.

Criterios de selección de las personas participantes en la formación

Primero, que sean profesionales del sector turístico y oleícola, segundo, por orden de Registro de entrada de solicitudes recibida por email.

Para poder participar en la formación es imprescindible residir o trabajar en alguna de las comarcas que acogeran la Escuela de Cata.

Plazas disponibles hasta completar aforo (8 personas máximo por Círculo de Cata).

Plazo de inscripción

Del 3 al 21 de febrero de 2022.

Materiales

Copa de cata oficial, vidrio de reloj, vaso de precipitado, servilletas, manzanas, agua, platos, cuchillos y vasos reentrenamiento en materiales reutilizables o bien biodegradables.

Muestras de aceite de oliva a utilizar en la formación (8 en cada sesión).

Inscripción para participar en la Escuela de Cata

A través de las web siguientes. Enviando correo electrónico con la solicitud debidamente cumplimentada antes de las 24 horas del 21 de febrero del 2022.

- GDR Sierra Sur de Jaén: <https://www.adsur.es>
- GDR Sierra de Segura: <https://sierradesegura.com>
- GDR Sierra Magina: <https://www.magina.org>
- GDR Campiña Norte de Jaén: <https://www.prodecan.es>
- GDR Sierra de Cazorla: <https://www.comarcasierracazorla.com>
- Fundación del Olivar: <http://www.terraoleum.es/EAC>

Municipios que acogerán Círculos de Cata

- Comarca Sierra Sur de Jaén: Martos, Frailes, Fuensanta, Los Villares y Castillo de Locubín
- Comarca Sierra de Segura: Génave, Puente de Génave, Segura de la Sierra, Beas de Segura y Siles
- Comarca Sierra Magina: Cambil, Garciez, Cabra de Santo Cristo, Carchelejo y Bedmar
- Comarca Campiña Norte de Jaén: Santiago de Calatrava, La Carolina, Lopera, Carboneros, Cazalilla, Fuerte del Rey, Villadomparado, Mengíbar y Villanueva de la Reina
- Comarca Sierra de Cazorla: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomás

Entidades que promueven

- Grupo de Desarrollo Rural Sierra Sur de Jaén.
- Grupo de Desarrollo Rural Sierra de Segura.
- Grupo de Desarrollo Rural Sierra Magina.
- Grupo de Desarrollo Rural Campiña Norte de Jaén.
- Grupo de Desarrollo Rural Sierra de Cazorla.

Entidad formadora

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva.

Financiación

Proyecto cofinanciado con fondos públicos en un 90% por la Unión Europea mediante el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y en un 10% por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.