

del 29 al 31 de mayo de 2018

Presencial

TALLER DE INTRODUCCION AL ANALISIS ORGANOLÉPTICO DE ACEITES

Lugo

Otras actividades

INTRODUCCIÓN TEÓRICO – PRÁCTICA AL ANÁLISIS ORGNOLÉPTICO DE ACEITES DE OLIVA

Más información

Conscientes de la importancia que la olivicultura está adquiriendo en Galicia en sentido extenso, Gallaecia, desde AMIAQUIGAL y el Centro Asociado de Lugo de la UNED se presenta esta actividad introductoria conducente a poner de manifiesto en los asistentes la importancia de crear improntas sensoriales que permitan establecer objetivamente la calidad los aceites que se utilizan en la práctica culinaria.

Siendo Quiroga y su area de influencia la única comarca donde se conservó ininterrumpidamente la actividad olivarera desde los albores de la historia, y siendo en este momento un sector emergente en vías de consolidación, y en modo alguno despreciable para el mantenimiento de la comarca, y su desarrollo socioeconómico, muy especialmente en el sector de los aceites singulares de comarca y de autor, de muy alta calidad, interesa dar a conocer elementos que sirvan como criterios para la evaluación, tanto valorativa como diagnóstica, de los aceites.

En esta línea, se presenta bajo la forma de jornadas, para el desarrollo en 10 ó 12 horas, de las cuales 7 u 8 serán presenciales, la introducción a la cata de aceites como herramienta útil para la observación y reconocimiento de los parámetros de calidad de un aceite que sirvan de base para la comparación objetiva con otros, para identificar los defectos que pueda haber y sobre cuyas causas se pueda incidir para evitarlos, y sobre todo para reconocer un producto cuya calidad sea ratificada por los correspondientes análisis químicos de laboratorios homologados y organolépticos de los paneles de cata del COI o asimilados.

Lugar y fechas

Del 29 al 31 de mayo de 2018

De 18:30 a 21:00 h.

Lugar:

IES Quiroga (Lugo)

Horas lectivas

Horas lectivas: 10

Programa

martes, 29 de mayo

18:30-21:00 h. - Presentación notas sobre la historia e industria del aceite, (15 minutos)

- Evaluación sensorial de los aceites. Fases de la cata. (30 minutos)

- Observaciones visuales y auditivas. Valor diagnóstico del color. (45 minutos)

- Práctica: Sobre aceites comerciales ordinarios y delicatessen. Fase visual: Identificación de brillos (reflexión) y color (por transparencia. Reconocimiento de la turbidez por carga en suspensión y posos. Introducción a la práctica de las fases bucal, nasal y retronasal. Impresión dulce del azúcar frente a sensación dulce del edulcorante. (60 minutos)

miércoles, 30 de mayo

18:30-21:00 h. - Fase bucal: Impresiones gustativas. Topografía sensorial del gusto. Impresiones y sensaciones táctiles. Aristas. Tipología de aceites: aristas características de aceites de oliva virgen extra. (90 minutos)

- Práctica: Sobre aceites comerciales ordinarios y delicatessen; sustancias tipo. Reconocimiento de las impresiones gustativas con sustancias tipo. El edulcorante como ejemplo de sensación dulce de impresión amarga. Identificación de las impresiones gustativas de aceites. Práctica del sorbeteo y percepción retronasal. Identificación de las impresiones y sensaciones táctiles de aceites. Registro de resultados visuales y bucales. (60 minutos)

jueves, 31 de mayo

18:30-21:00 h. - Fase olfativa nasal y retronasal. Sensaciones olfativas. Maridajes. (90 minutos) - Práctica. Sobre aceites comerciales ordinarios y delicatessen. Efectos sobre conservas corrientes.

Inscripción

Número de Cuenta: 2080 5152 58 3040026385 A BANCA. IBAN: ES3020805152583040026385.

Justificante de pago: El alumno deberá remitir el justificante de pago a la Secretaría del Centro Asociado de Lugo o enviarlo al correo electrónico (escaneado) adjuntando también el justificante según la categoría matriculada en ÁMBITO UNED:

- PAS (carné)
- Alumnos (matrícula curso actual)
- Tutores (carné)

Si se matriculan en la categoría de VÍCTIMAS DE VIOLENCIA DE GÉNERO, deben adjuntar como comprobante la sentencia o bien la concesión de una orden de protección junto con el justificante de pago.

e-mail: info@lugo.uned.es

Datos personales: Tenga en cuenta que con los datos aportados en su solicitud de matrícula se confeccionan los certificados, asegúrese que son correctos y están completos.

Devolución de matrícula: Las peticiones de baja o anulación de matrícula deberán ser notificadas por escrito (correo electrónico) al menos 3 días antes del comienzo de la actividad. Pasado este periodo, la matrícula sólo será devuelta en caso de enfermedad o incompatibilidad laboral sobrevinida, para lo que el alumno deberá presentar la documentación que así lo acredite

Una vez comenzado el curso no se realizarán devoluciones.

Se podrá anular un curso sí concurren condiciones excepcionales relacionadas con aspectos docentes o de infraestructura económica y material que impidan su correcta celebración. En tal caso, el alumno tendrá un plazo de 6 meses desde la fecha de cancelación, para solicitar la devolución del importe de la matrícula.

| | MIEMBROS DE AMIAQUIGAL | VÍCTIMAS DE VIOLENCIA DE GÉNERO | MATRÍCULA ORDINARIA | ÁMBITO UNED | PERSONAS CON DISCAPACIDAD | PERSONAS DESEMPLEADAS |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------|-------------|---------------------------|-----------------------|
| ASISTENCIA PRESENCIAL EN IES QUIROGA | 10 € | 10 € | 30 € | 10 € | 10 € | 10 € |

Matrícula online

Ponente

José Espinosa Sánchez

Biólogo, Lcdo. en Derecho y CC. Ambientales; Consultor y vocal del comité de la marca genérica Aceite de Quiroga y Presidente de AMIAQUIGAL

Coordinado por

José Espinosa Sánchez

Biólogo, Lcdo. en Derecho y CC. Ambientales; Consultor y vocal del comité de la marca genérica Aceite de Quiroga y Presidente de AMIAQUIGAL

Dirigido a

Interesados en el aceite de oliva

Titulación requerida

Ninguna

Objetivos

Crear en los asistentes las improntas sensoriales que permitan reconocer e identificar defectos que pueda haber en los aceites e identificar su origen o causa.

Reconocer las distintas categorías comerciales de aceites, en especial los aceites de calidad gourmet dentro de los de oliva virgen extra.

Observar los efectos de la calidad del aceite en aplicaciones culinarias.

Metodología

Se prevee su desarrollo en tres sesiones teórico*prácticas de dos horas y media presenciales incrementadas en 50 minutos no presenciales, en las fechas 28, 29 y 30 de mayo de 2018, en horario de 18:30 a 21:00 horas, con evaluación continua de los participantes y procesos, a desarrollar en el laboratorio de Biología del I.E.S. de Quiroga.

El alumno durante los tres periodos de 50 minutos no presenciales, identificará en aceites de que disponga, un mínimo de dos, los caracteres relevantes expuestos, presentando, en forma de cuadro, los resultados y conclusiones de sus observaciones.

Sistema de evaluación

Informe del comportamiento sensorial de dos de los aceites observados.

Colaboradores

Organiza



Colabora



DEPUTACIÓN DE LUGO



Concello de Lugo

IES DE QUIROGA
ACEITES ABRIL
ACEITE ACEIROGA
ACEITE DE QUIROGA
CONCELLO DE QUIROGA
GDR RIBEIRA SACRA

Más información

UNED Lugo
Tolda de Castela N°4B
27169 Lugo Lugo
982.28.02.02 /