



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata.com



PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL 2020 CURSO ONLINE DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE y CATA

(Online 130 horas)

Matrícula ABIERTA | Tres meses de duración | Desde cualquier lugar del MUNDO
05 MÓDULOS TEÓRICOS+Tutoría vía PLATAFORMA VIRTUAL | 05 Sesiones LIVE de correcciones de CATA
Bonificado por FUNDAE (Fundación Estatal para la Formación en el Empleo)

PRESENTACIÓN

¡! FORMARTE CÓMODAMENTE DESDE CASA, A TU RITMO Y CON LA GARANTÍA DE ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA ¡!

Apúntate a adquirir los conocimientos sobre las variedades más importantes del panorama oleícola Español, normas generales de cultivo, las enfermedades y tratamientos, los procesos industriales de elaboración y obtención, las alteraciones que se producen en el aceite de oliva, las técnicas del análisis sensorial del aceite, los defectos y atributos, establecimiento de umbrales y utilización de las diferentes escalas.

Ala finalizar los 05 MÓDULOS TEÓRICOS desde cualquier lugar del MUNDO, realizareis, 05 SESIONES de TUTORIA LIVE para corregir metodología de cata análisis sensorial de Aceites de Olive Virgen Extra.

El curso online de **ONLINE DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE Y CATA** está dirigido a todos los amantes del aceite de España e Iberoamérica, profesionales y estudiantes y cualquier persona que pueda necesitar esta formación específica para mejorar el desarrollo y la promoción de su actividad profesional en el sector del aceite y en sectores afines.



OBJETIVOS

Al finalizar el curso el participante tendrá un conocimiento minucioso y detallado sobre las variedades más importantes del panorama oleícola Español, normas generales de cultivo, las enfermedades y tratamientos, los procesos industriales de elaboración y obtención, las alteraciones que se producen en el aceite de oliva, las técnicas del análisis sensorial del aceite, los defectos y atributos, establecimiento de umbrales y utilización de las diferentes escalas de acuerdo a las normativas internacionales vigentes.

Ideal para alumnos de España e Iberoamérica que deseen progresar profesionalmente en el entorno económico complejo en el que nos encontramos.

METODOLOGÍA

Curso de ONLINE DE ACEITES AOVE y CATA a través de PLATAFORMA FORMATIVA VIRTUAL de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA accesible vía internet desde cualquier lugar y a cualquier hora mediante password personal en las fechas establecidas. TUTOR ESPECIALISTA a su disposición para cualquier consulta y el servicio de FORO para alumnos y docentes.

VENTAJAS

DIPLOMA acreditativo de CONOCIMIENTO Y CATA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE, título/diploma propio de ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA. • Sistema de Enseñanza presencial, semipresencial y online garantizado. Avalado por más de UN MILLAR de profesionales graduados en ESPAÑA, IBEROAMERICA y EUROPA. • Sin COMPROMISOS COMERCIALES, no patrocinamos, no sugerimos, ni comercializamos, ninguno de los productos a catar. • Curso hasta 100% BONIFICADO por la Fundación Tripartita.

CONTENIDOS DEL CURSO



Medalla
Europea
al
Mérito
en el
Trabajo





TUTOR/DOCENTE ESPECIALISTA



MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE a través **PLATAFORMA MOODLE** con la **tutoría** del docente especialista **Carlos Gómez Ruiz**, Máster en Olivicultura por U. Politécnica de Madrid. Maestro almazarero. Sumiller experto en Cata y Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Virgen. Responsable de Panel Profesional de Cata de Aceites EEC. Asesor en la elaboración de aceites en diferentes Cooperativas y almazaras.

E-mail: carlosgomez@escueladecata.com

PROGRAMA

05 MÓDULOS TEÓRICOS ONLINE (125 horas).

MÓDULO I.- Elaiografía, consideraciones y variedades españolas

- Tema 1.- Origen del Olivo
- Tema 2.- Las variedades
- Tema 3.- Fichas Varietales

MÓDULO II.- Olivicultura; el cultivo del olivo, manejos y plagas

- Tema 1.- La propagación
- Tema 2.- Medio físico y climático
- Tema 3.- Plantación y fertilización
- Tema 4.- La poda

MÓDULO III.- El proceso agrícola e industrial. Recolección y almazara

- Tema 1.- Del campo a la almazara
- Tema 2.- La Extracción
- Tema 3.- La conservación y envasado

MÓDULO IV.- Alteraciones y características del aceite de oliva virgen

- Tema 1.- Factores que influyen en la calidad del AOVE
- Tema 2.- El proceso industrial
- Tema 3.- Alteraciones químicas del AOVE

MÓDULO V.- Análisis sensorial. Componentes y métodos descriptivos

- Tema 1.- Características sensoriales del AOVE
- Tema 2.- El observador sensorial
- Tema 3.- El termino sensorial

05 SESIONES de TUTORIA LIVE (05 horas)

- Correcciones de metodología de cata y análisis sensorial de Aceites de Olive Virgen Extra.
- Vocabulario básico. Características negativas, atributos positivos.

FECHA DE INICIO Y DURACIÓN

Matrícula ABIERTA | Tres meses de duración | Desde cualquier lugar del MUNDO y a tu ritmo

- **05 MÓDULOS TEÓRICOS+TUTORIA** vía PLATAFORMA VIRTUAL (125 horas)
 - **05 SESIONES DE CORRECCIONES** de METODOLOGÍA DE CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL (05 horas)
- Bonificado por **FUNDAE** (Fundación Estatal para la Formación en el Empleo)

COSTE DEL CURSO/BONIFICABLE

Matrícula	Descuentos	Pago al contado	Observaciones
Individual al contado	-----	395,00 euros	Pago al contado
Dos participantes	25 euros	370,00 euros	Pago al contado
Grupos o más de 3	50 euros	345,00 euros	Pago al contado

(* **Curso BONIFICABLE** a través de **FUNDACION TRIPARTITA**. Contactar con entidad colaboradora **independiente** de Escuela Española de Cata –cobran 10% por gestión- **INSTITUTO DE FORMACIÓN PROGRAMADA**, Jorge Ruíz. Teléfono: 608 932 873. jruiz@institutodeformacionprogramada.com o visitando su web: www.institutodeformacionprogramada.com



ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA

Calle Mártires Concepcionistas, 19 • 28006-Madrid • Tel.: 91 402 67 04 • Móvil: 645 82 92 99
escueladecata.com



DIPLOMA

Diploma acreditativo:
ONLINE DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE Y CATA,
título/diploma propio de
ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA



¿COMO MATRICULARSE?

- 1.- Llamar o enviar e-mail para confirmar **DISPONIBILIDAD DE PLAZA** en el Curso.
- 2.- Reserva de plaza mediante TRANSFERENCIA o INGRESO BANCARIO de acuerdo a la MODALIDAD DE PAGO elegida. (La copia del ingreso bancario deberá ser remitida conjuntamente con documentación solicitada para matrícula correspondiente) para solicitar boleta o factura según requerimiento del participante.

Titular: ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA
Nº cuenta-IBAN: **BBVA**
ES37 0182 0945 39 0201579794



Titular: CARMEN GARROBO MARTÍNEZ (EEC)
Nº cuenta-IBAN:
ES74 0049 1643 72 2290094814

- 3.- Enviar siguiente **DOCUMENTACION** en **PDF:** arturohurtado@escueladecata.com - Tel: **91 402 67 04**

- FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN,
- FICHA DE MODALIDAD DE PAGO,
- FOTOCOPIA de DNI o PASAPORTE
- FOTO TAMAÑO CARNÉ,
- FOTOCOPIA DE DEPÓSITO BANCARIO y,
- CURRÍCULUM VITAE actualizado.

¿QUE INCLUYE?

ONLINE DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA-AOVE Y CATA (130 horas)

- 05 TEÓRICOS ONLINE+**TUTORIA** a través de PLATAFORMA VIRTUAL EEC (125 horas)
- 05 SESIONES DE CORRECCIONES DE METODOLOGÍA DE CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL (05 horas)
- TUTORIA a cargo de docente especialista **Carlos Gómez Ruiz**
- (TRES MESES desde fecha de entrega de CLAVES DE ACCESO).
- El alumno dispondrá de CINCO TUTORIAS de hasta un máximo de UNA HORA de duración a través de MAIL o FORO INTERNO de plataforma MOODLE. (Total: cinco horas)
- TUTORÍAS TELEFÓNICAS el alumno deberá autorizarlas expresamente.



OBSERVACIONES

La PLATAFORMA MOODLE le permite conectarse cualquier día, en cualquier horario, ya que está disponible las 24 horas del día.
La ampliación de TUTORIAS, tendrá un coste de 15 euros por hora adicional.
No nos hacemos cargo de reembolsos o devoluciones.

La ESCUELA ESPAÑOLA DE CATA, Mejor Centro Educativo en premios International Wine Challenge Merchant Awards Spain 2018. Premio EXCELENCIA EDUCATIVA, en la categoría "MEJOR ESCUELA DE CATA 2017 y 2019", otorgado por la Fundación Mundo Ciudad. "Medalla Europea al Mérito en el Trabajo", otorgado por Asociación Europea de Economía y Competitividad.