Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes (12ª Edición)

La evaluación sensorial de los alimentos, en general, es una función primaria del hombre, que acepta o rechaza los alimentos de acuerdo con la sensación que experimenta al observarlos o ingerirlos. Este aspecto de la calidad de los alimentos, que incide directamente en la reacción del consumidor, es el que se denomina calidad sensorial.
Su importancia tecnológica y económica es evidente ya que puede condicionar los avances que se producen en el campo de la tecnología de los alimentos. Los problemas que plantean la evaluación, medida y control de este aspecto de la calidad constituyen un gran reto para los especialistas y son motivo de preocupación en la Industria Agroalimentaria, tanto a nivel tecnológico como comercial.

Lo anteriormente expuesto para los alimentos en general cobra un especial interés en el caso del aceite de oliva virgen, en particular, tanto por las connotaciones económicas que se derivan de la calidad sensorial, como por ser una norma de obligado cumplimientos para estos aceites, establecida tanto por el Consejo Oleícola Internacional, como por la Unión Europea, Reglamento 2598/91 y modificaciones posteriores, que hacen suyo el método COI, de implantación inmediata. Todo ello se hace más necesario pensando en que los aceites de oliva vírgenes tendrán que defender su cuota de mercado frente a otros aceites en consideración a su calidad, uno de cuyos parámetros más importantes es la valoración sensorial.

En la 12ª edición de este curso se exponen las bases teóricas del análisis sensorial y su metodología, aplicándolas a los aceites de oliva vírgenes desde un punto de vista teórico-práctico, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los procesos de cultivo y elaboración, así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad.

FECHA INICIO	FECHA FIN	ECTS (HORAS)
1 de oct. de 2014	**19 de dic. de 2014**	**32 (320)**

PLAZO PREINSCRIPCIÓN	PLAZO MATRICULACIÓN	ENSEÑANZA
Hasta el 12 de sept. de 2014	**Del 17 al 29 de sept. de 2014**	**Presencial**

Requisitos de acceso

Destinatarios:

Ingenieros, licenciados, arquitectos, ingenieros técnicos, diplomados, titulación a nivel de Grado o Máster Universitario, productores, técnicos e industriales del sector y aquellas personas interesadas que demuestren estar en las condiciones requeridas para poder obtener el título. En caso contrario solo se les

expedirá un certificado de asistencia.

Criterios de selección:

La selección se realizará en atención al Curriculum Vitae presentado por los aspirantes. Será un mérito importante haber realizado Cursos de Alta Especialización en Grasas o en Ciencia y Tecnología de Alimentos. La comisión de selección estará formada por los Directores del Curso y miembros del Departamento responsable del mismo y creada al efecto. S el número de preinscripciones supera al de plazas ofertadas, los alumnos podrán ser sometidos a una prueba sensorial básica de reconocimiento de sabores, que deberán superar para ser admitidos al Curso.

Salidas profesionales

Otros datos

Entidad/es organizadora/s: Dpto. de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales. Facultad de Ciencias Experimentales.

Director/a: D. Sebastián Sánchez Villasclaras y D. Leopoldo Martínez Nieto.

Contacto director/a: Tlf: +34 953 21 22 19 | ssanchez [arroba] ujaen [punto] es

Contacto coordinador/a: Alberto José Moya | 953 21 27 80 | ajmoya [arroba] ujaen [punto] es

Número de plazas: Entre 25 y 35.

Rama de conocimiento: Ingeniería y Ciencias.

Idioma: Español.

Más información: Aquí.

Página web: http://viceees.ujaen.es/files_viceees/TripticoOlivoJul2014.pdf.

Precio: 1980 €.

Becas: Entre el 5 y el 10% de los ingresos por matrícula.

Información relacionada: Centro de Estudios de Postgrado de la Universidad de Jaén.