

SENSACIONES AOVE: CATA Y ANÁLISIS SENSORIAL

PROGRAMA

1. Descubrir el AOVE
 1. Que es el AOVE
 2. El protocolo de cata
 3. Descubrir los defectos organolépticos más comunes en un AOVE
 4. Conocer las cuatro variedades más extendidas en España, la cornicabra, la Picual, la Hojiblanca y la Arbequina.

2. El AOVE en la gastronomía
 1. En qué consiste la armonización del aove con distintos alimentos.
 2. Cata de seis monovarietales de la Comunidad Valenciana
 3. Rueda de reconocimiento de aromas negativos o defectos en un AOVE
 4. Preparación de dos tapas armonizadas con diferentes AOVE.

3. El AOVE en el mundo
 1. Cata monográfica de 4 variedades Italianas.
 2. Cata monográfica de 4 variedades Griegas.
 3. Cata monográfica de 4 variedades Españolas.

4. El AOVE en la Restauración
 1. La carta de AOVE en la restauración.
 2. Cata de los mejores aceites españoles 2018.
 3. Rueda de reconocimiento de aromas negativos o defectos en un AOVE

5. El análisis Sensorial como método de control de la calidad
 1. La química de calidad del AOVE.
 2. Cata de aceites comerciales
 3. El ensamblaje de las variedades de AOVE.
 4. Rueda de reconocimiento de aromas negativos o defectos en un AOVE

6. El AOVE y la nutrición

1. La calidad nutricional de los distintos Aceites y Grasas
2. La química nutricional de los AOVE
3. Cata de los AOVE. Premio COI, Mario Solinas

7. El AOVE y la ecología

1. El AOVE ecológico, verdades y mentiras
2. El cultivo ecológico del olivar
3. Cata de 9 AOVE ecológicos
4. Rueda de reconocimiento de aromas negativos o defectos en un AOVE

8. Visita al Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA), en concreto al área de producción vegetal: FRUTA SECA Y OLIVICULTURA.TARRAGONA.

Con el objetivo de que nos expliquen los últimos avances en investigación en el proceso de elaboración del aove.

Parte olivicultura + elaiotecnia

Para más información contacta con el correo info@fundacionintercoop.com o al teléfono 964 50 32 50.