

Organiza: S.Coop.And. S. Isidro



Colaboran: Excmo. Ayto. de Castillo de Locubín. Concejalía de Igualdad



CURSO gratuito “Iniciación a la cata de aceite de oliva” día 15 de marzo



Gratuito

(dirigido a socias de la cooperativa)

**Lugar: S. Coop. And. S. Isidro Castillo
de Locubín**



Objetivos: Con esta acción formativa, la S. Coop. And. S. Isidro pretende la formación de sus socias sobre las diferentes calidades de los aceites vírgenes y no vírgenes, orientar sobre las diversas variedades de aceites existentes en el mercado aplicadas en la cocina, aprender buenos hábitos alimentarios y divulgar las propiedades y valores nutricionales del aceite de oliva potenciando la seguridad alimentaria. También se pretende dar a conocer la especialidad ‘Catadora Divulgadora’ como una nueva posibilidad de empleo para las mujeres y visualizar a la mujer como precursora del Fomento de la cultura del olivar.

PROGRAMA



09:00h. Introducción: cata-aceite-mujer. Ideas generales sobre calidad. Criterios de calidad aplicables al aceite de oliva virgen. El olivo, la aceituna y el aceite.

11:00h. Descanso.

11:30h. Clasificación de los aceites de oliva. Factores que influyen en la calidad del aceite de oliva virgen. Prácticas: análisis sensorial aplicado al aceite de oliva.

14:00h. Almuerzo; gentileza de la cooperativa.

16:30h. Visita guiada: Museo Terra Oleum. GEOLIT (Mengíbar).

Imparte: Dña. M^a Dolores Peña Bellido. Experta en cata de aceite de oliva. Directora de Laboratorio Olivarium.

Inscripción: Sede de la S.Coop. And. S. Isidro. Avda. Virgen del Rocio s/n.