



CURSO:

PROCESOS DE ELABORACIÓN Y ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES Y VINOS

JUSTIFICACIÓN

Los profesores que imparten, por ejemplo, **módulos** como “Análisis de alimentos” y “El vino y su servicio”, de los Ciclos de las Familias Profesionales de **Industrias Alimentarias y Hostelería y Turismo**, requieren un conocimiento exhaustivo y crítico del mundo del aceite y del vino.

Se pretende que conozcan las características del mundo del aceite y del vino, desde su elaboración hasta su explotación turística.

OBJETIVOS

- Conocer los métodos productivos de los diferentes tipos de vinos y del aceite.
- Iniciarse en el conocimiento y realización de la cata de distintos tipos de vinos.
- Iniciarse en el análisis sensorial de las características organolépticas del aceite.
- Conocer los aspectos más generales del Enoturismo.
- Iniciación al maridaje del aceite.

CONTENIDOS

- Proceso productivo del aceite: visita guiada por una almazara.
- Análisis sensorial de las características organolépticas del aceite: los atributos, los sentidos y la clasificación de los aceites.
- Cata de AOVE, incluida, la variedad “Manzanilla Cacereña”.
- Contenidos teóricos del maridaje del aceite y del vino.
- Contenidos teóricos de la elaboración de vinos blancos, espumosos y cava, rosados, tintos y tintos crianza.
- Cata de vinos blancos, espumosos y cava, rosados, tintos y tintos crianza.
- Conocimientos básicos del Enoturismo en Extremadura.
- Visita a una bodega extremeña.

METODOLOGÍA

La parte teórica se desarrollará con una metodología expositiva y participativa. Las pruebas prácticas serán catas de aceites y vinos.

PONENTES

D. Justino Damián Corchero Montero, maestro de almazara con más de 15 años de experiencia.

D. Pedro Cotilla del Hoyo, Ingeniero Técnico en Industrias Agrícolas y Licenciado en Enología.

CARACTERÍSTICAS

DESTINATARIOS:

➤ Se ofertan hasta **25 plazas** para docentes en activo (el número mínimo requerido para la celebración de la actividad es de 10 participantes), según los siguientes **criterios de selección:**

1. Profesorado de las Familias Profesionales de **Industria alimentaria y Hostelería y Turismo** de la demarcación del CPR de Plasencia.

2. Profesorado de las **Familias Profesionales de Industria alimentaria y Hostelería y Turismo** del resto de la comunidad.

➤ En caso necesario se establecerá un orden alfabético de solicitantes dentro de cada criterio, comenzando por la letra “I” (según Resolución del 10 de mayo de 2016, Dirección General de la Función Pública)

CALENDARIO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN:

➤ El curso se desarrollará los días **25 y 30** de enero, **1, 6, 8, 13, 15 y 20** de febrero de 2017.

➤ Horario: de 17:00 a 20:00 horas.

➤ Lugar de celebración: CPR de Plasencia.

➤ Los días y el horario de las visitas a la almazara y a la bodega de vinos incluidos entre las fechas anteriores, serán comunicados junto con la lista de admitidos.

EVALUACIÓN/CERTIFICACIÓN:

➤ La actividad tendrá una duración de **24 horas presenciales**, equivalente a **2,5 créditos**.

➤ Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite.

➤ Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 4/11/2000).

ASESOR RESPONSABLE:

➤ Teodora Maíllo Moríñigo. Asesoría de formación profesional y enseñanzas de régimen especial.

INSCRIPCIONES:

➤ Se realizará de forma telemática en la web del CPR.

➤ Consultas en el teléfono **927017081 (RPV 57081)**

➤ E-Mail: cprpla.asesoria3@edu.gobex.es

➤ El plazo de inscripción **finaliza el día 19 de enero de 2017**. La lista de admitidos se publicará a partir de dicha fecha en el tablón de anuncios y en la web del CPR de Plasencia.

Para más información, visita nuestra página WEB <http://cprplasencia.juntaextremadura.net>