

## **GUÍA PEDAGÓGICA DEL ALUMNO**

**CÓDIGO DE EDICIÓN 01**

**CATA DE ACEITE DE OLIVA**

Del 23 al 31 de mayo de 2022

Horario prácticas presenciales: 16:00 a 20:00 h. (30 y 31 de mayo)

Para la parte teórica (12 h.) el alumno podrá entrar a la plataforma a la hora que mejor se adapte a sus necesidades, estará disponible las 24 h. al día.

## Contenidos

1. Presentación
2. Objetivos de la acción formativa
3. Contenidos de la acción formativa
4. Calendario del curso
5. Metodología formativa
6. Equipo docente
7. Material didáctico
8. Sistema de evaluación y acreditación de la formación

## Presentación

Desde el departamento de formación de Asaja Jaén, tenemos como prioridad ayudarte a conseguir el objetivo de aprendizaje que te has propuesto con el siguiente curso. Con este motivo, ponemos tu disposición un equipo docente de tutores expertos que te ayudarán a lo largo de todo el curso y estarán disponibles para la resolución de cualquier duda que te pueda surgir.



**CURSO DE CATA DE  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

# Objetivos de la acción formativa

## OBJETIVOS GENERALES:

- Con la realización de este curso, se pretende conseguir el objetivo general de adquirir los fundamentos básicos de la cata de aceite de oliva virgen, comenzando por el proceso de extracción, parámetros de calidad y clasificaciones y finalizando con el aprendizaje de los protocolos de cata y análisis sensorial.
- Las tareas que aprenderá el alumno más importantes a realizar en las labores de poda serán:
  - Identificar y clasificar los aceites de oliva y sus parámetros de calidad.
  - Conocer los conceptos básicos del análisis sensorial y la cata.
  - Aprender a valorar organolépticamente los Aceites de Oliva.
  - Conocer el vocabulario específico del aceite de oliva.
  - Conocer la metodología general para la valoración organoléptica.
  - Poner en práctica los conocimientos sobre la valoración organoléptica de aceites de oliva.

# Contenidos de la Acción Formativa

## Unidad Didáctica 1. Los aceites de Oliva.

- 1.1 Parámetros de calidad y pureza de los aceites de oliva
- 1.2 Clasificaciones de los aceites de Oliva
- 1.3 Extracción y proceso de refinado

## Unidad Didáctica 2. Análisis Sensorial

- 2.1 El análisis sensorial y la cata
- 2.2 El sentido del gusto y del olfato
- 2.3 Análisis sensorial: Definición y aplicaciones
- 2.4 Técnica de cata. El catador experto

## Unidad Didáctica 3. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen

- 3.1 Objetivo
- 3.2 Campo de aplicación
- 3.3 Vocabulario general básico
- 3.4 Vocabulario específico del aceite de oliva
- 3.5 La copa de cata
- 3.6 Instalación de la sala de cata y utensilios
- 3.7 Metodología general para la valoración organoléptica
- 3.8 Valoración organoléptica y clasificación del aceite de oliva virgen.

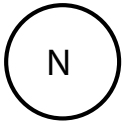
## Calendario del curso



Inicio del curso: 23 de mayo de 2022

Módulo N

Periodo recomendado para estudiar los contenidos referentes al módulo indicado



Fecha Recomendada para finalizar las asignaciones y evaluaciones del módulo indicado



Fecha Recomendada para realizar la evaluación final



Fin del curso: 31 de mayo de 2022

# Calendario del curso

On-line	Día 23/05	On-line	Día 24/05	On-line	Día 025/05	On-line	Día 26/05	On-line	Día 27/05
<b>INICIO DEL CURSO</b>									
* TEMA 1. Los aceites de Oliva		* TEMA 1. Los aceites de Oliva		* TEMA 2. Análisis Sensorial		* TEMA 3. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen		* TEMA 3. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen	
4 horas presenciales	Día 30/05	4 horas presenciales	Día 31/05		Día 01/06		Día 02/06		Día 03/06
* Horario presencial: 16:00 a. 20:00 h		<b>FINAL DEL CURSO</b>							
* PRÁCTICA EN AULA (4 h.)		Horario presencial: 16:00 a. 20:00 h		-----		-----		-----	
		* PRÁCTICA EN AULA (4 h.)							

NOTA: Este Calendario/ Temporalización es la recomendada por la entidad, cada alumno realizará la más acorde a su disponibilidad de tiempo y necesidades, respetando las 12 horas teóricas On-line obligatorias.

# Metodología

## UNIDADES DIDACTICAS Y FORMACIÓN PRESENCIAL

Este curso se realiza en modalidad On-Line, a través de nuestra Aula disponible todos los días de la semana, las 24 horas del día, con una duración total del curso de 20 horas. De estas 20 horas, 8 horas son prácticas y se realizarán de forma presencial y a realizar obligatoriamente de forma presencial en campo (en una parcela agraria), con el objetivo de adquirir los fundamentos básicos de las técnicas de poda, según la tipología de la planta a podar y el tipo de suelo, teniendo en cuenta la prevención de riesgos laborales.. Se invitará a los alumnos a practicar con ellas.

Cada uno de los módulos en los que se descompone el curso contará con un test de evaluación. Es necesario que el alumno supere el 80% del test para poder finalizar el curso satisfactoriamente.

Así mismo, cada unidad didáctica contará con un foro donde el monitor del curso propondrá distintas actividades. Es requisito la participación en los foros para poder superar el curso.



## Metodología

### EVALUACIONES Y TAREAS

Cada uno de los módulos en los que se descompone el curso contará con un test de evaluación. Es necesario que el alumno supere el 80% del test para poder finalizar el curso satisfactoriamente.

Así mismo, cada unidad didáctica contará con un foro donde el monitor del curso propondrá distintas actividades. Es requisito una participación activa del 80% en los foros para poder superar el curso.



## Metodología

### RESOLUCIÓN DE DUDAS Y HERRAMIENTAS

Además de los datos de contacto del monitor del curso, el alumno dentro de la plataforma contará con las siguientes herramientas:

#### CHAT

El alumno tiene la posibilidad de poder plantear al profesor o tutor del curso sus dudas, de manera que sean respondidas en el mismo momento, aunque desde diferentes lugares.



## Metodología

### SISTEMA TUTORIAL

La realización de la acción formativa cuenta con un sistema tutorial que supone un claro apoyo a la formación impartida. Este sistema consiste en el seguimiento individualizado de la evolución de los alumnos en el curso, a través de los mecanismos automatizados que incorpora la plataforma y de los propios que efectúa el monitor. El objetivo que se persigue con dicho seguimiento consiste en detectar las posibles carencias o alteraciones que pudiesen producirse durante el proceso formativo de cada uno de los participantes y proponer las medidas correctoras oportunas.



## Metodología

### EQUIPO DOCENTE

En este curso de CATA DE ACEITE DE OLIVA, tendrás a tu disposición un monitor que estará disponible durante todo el curso para consultar dudas, responder chat y mensajes, moderar foros y realizar las labores de seguimiento de los alumnos.

Será el responsable de facilitar su experiencia de aprendizaje a los alumnos y fomentará la participación activa en los foros así como vigilará el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje proporcionando retroalimentación continua en la evaluaciones de las asignaciones a través de la plataforma.



## Metodología

### CONTACTO DEL MONITOR DEL CURSO



### *Amancio Caballero García*

*Técnico ASAJA Jaén homologado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural.*

#### **Contacto**

Correo Electrónico :

[formacion@asajajaen.com](mailto:formacion@asajajaen.com)

Teléfono : 953 24 26 60

Horario de contacto:

- Lunes A Viernes : 10:00 a 13:00

# Metodología

## CONSEJOS PARA LA SUPERACIÓN DEL CURSO

- Lee con detenimiento esta guía del alumno
- Ten en cuenta el cronograma del curso que te proponemos para que pueda ayudarte en la elección del horario que mejor te convenga para el estudio, elaborando tu propio programa de actividades para cumplir con el objetivo final
- Comienza con el estudio de los contenidos multimedia y complementa su estudio con los recursos adicionales.
- Realiza los exámenes de forma secuencial y progresiva.
- Mantén una relación regular con tu tutor y pregúntale todo aquello que no entiendas o no quede claro.
- En la medida de lo posible, trata de respetar los plazos propuestos y sé constante en el proceso de aprendizaje.

## Material didáctico

Al tratarse de un curso en modalidad online el material didáctico que estará a tu disposición lo podrás encontrar en las distintas secciones de la plataforma de teleformación, durante las 24 horas del día, los siete días de la semana.

Además, se podrá acudir a: enlaces, descargas, FAQs, glosario y bibliografía; y con las herramientas de comunicación disponibles en la plataforma: foros del curso, chat y correo electrónico.

Para un correcto manejo de la misma, tendrás a tu disposición una guía técnica de plataforma y un teléfono de contacto para resolver los problemas que puedan surgir con el funcionamiento de la plataforma.



## Sistema de evaluación y acreditación de la formación

El monitor acreditará que el alumno ha adquirido las destrezas necesarias para desempeñar las labores más importantes de la Poda del Olivar.

Para ello se basará en las prácticas presenciales que se desarrollen en la acción formativa y en la resolución de los ejercicios prácticos que tendrán cada uno de los exámenes de los temas.

### Criterios de superación del curso:

- El alumno deberá superar con una puntuación mínima del 80% cada una de las pruebas de evaluación presentadas en cada unidad didáctica del curso (tendrás 3 intentos para realizar las pruebas).
- El alumno deberá tener una participación activa mínima en los foros del 80%
- Es necesario que alumno acredite la formación presencial en las 8 horas prácticas destinadas en el curso.