

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTOL	CURS TAST D'OLI
MODALITAT	
DURADA	
CONTINGUTS	<p>CONTINGUTS TEÒRICS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducció al món de l'oli. <ul style="list-style-type: none"> - Etiquetat - La acidesa - El color - Primera premsada en fred - Diferència entre els olis d'oliva i els de llavors. - Què és l'oli refinat 2. Tradició vs modernitat. <ul style="list-style-type: none"> - Són millors els olis d'extracció tradicional? - Olis intensos, picants, fruitats... de què depèn? - Marques blanques, - No tots els olis són iguals 3. Classificació oficial dels olis. 4. Conservació de l'oli. <ul style="list-style-type: none"> - Ampolles, llaunes, ceràmica, bric, etc. Quin és el millor envàs? 5. Les varietats d'olives espanyoles. <ul style="list-style-type: none"> - Cornicabra, picual, hojiblanca, arbequina, empeltre, morisca... - Les àrees de distribució geogràfica, produeixen diferents olis? <p>CONTINGUTS PRÀCTICS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Protocol de tast 2. Fases del tast: visual, gustativa, olfactiva, tàctil i equilibri/harmonia 3. Tast professional d'OLIS MONOVARIETALES VERGE EXTRA. Arbequina, Empeltre, Cornicabra, Picual, Manzanilla cacereña i morisca...etc 4. Les característiques sensorials de la tast. Sabor, aroma, textura, color. 5. Vocabulari bàsic. 6. Atributs negatius, atributs positius.
METODOLOGIA	CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES
SISTEMA D'AVUACIÓ	QÜESTIONARI: SI
CERTIFICACIÓ	CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona

R-26	INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
REGISTRE		
Versió 01		
Juliol 2009		

TÍTULO	CURSO CATA DE ACEITES
MODALIDAD	
DURACIÓN	
CONTENIDOS	<p style="text-align: center;">CONTINDOS TEÓRICOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción al mundo del aceite. <ul style="list-style-type: none"> - Etiquetado - La acidez - El color - Primera prensión en frío - Diferencia entre los aceites de oliva y los de semillas. - ¿Qué es un aceite refinado? 2. Tradición vs modernidad. <ul style="list-style-type: none"> - ¿Son mejores los aceites de extracción tradicional? - Aceites intensos, picantes, frutados... ¿de qué depende? - Marcas blancas, - No todos los aceites son iguales 3. Clasificación oficial de los aceites. 4. Conservación del aceite. <ul style="list-style-type: none"> - Botellas, latas, cerámica, brik, etc. ¿Cuál es el mejor envase? 5. Las variedades de aceitunas españolas. <ul style="list-style-type: none"> - Cornicabra, picual, hojiblanca, arbequina, empeltre, morisca... - Sus áreas de distribución geográfica, ¿dan aceites distintos? <p style="text-align: center;">CONTENIDOS PRÁCTICOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Protocolo de cata 2. Fases de la cata: visual, gustativa, olfativa, táctil y equilibrio/armonía 3. Cata profesional de ACEITES MONOVARIETALES VIRGEN EXTRA. Arbequina, Empeltre, Cornicabra, Picual, Manzanilla cacereña y morisca...etc. 4. Las características sensoriales de la cata. Sabor, aroma, textura, color. 5. Vocabulario básico. 6. Atributos negativos, atributos positivos.
METODOLOGIA	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÀCTICAS
SISTEMA DE EVALUACIÓN	CUESTIONARIO: SI
CERTIFICACIÓN	CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTÈNCIA AL CURSO

Departament de Formació
Gremi de Restauració de Barcelona