



(102) INA01CM18. ACEITE DE OLIVA. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y SENSORIAL

DEPARTAMENTO: Formación Profesional

MODALIDAD: Curso

DESTINATARIOS: Catedráticos de Enseñanza Secundaria
Profesores Técnicos de FP
Profesores de Enseñanza Secundaria

Nº DE PLAZAS: 20

REQUISITOS: Pertener a las familias profesionales:
- INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
- QUÍMICA
- HOSTELERÍA Y TURISMO
- SANITARIA
- IMAGEN PERSONAL (especialidad 103)
Tendrán prioridad a los profesores de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias.

CERTIFICACIÓN: 2

Nº DE HORAS 20

TOTALES:

Nº DE HORAS 20

PRESENCIALES:

PONENTE/S: M. ÁNGELES PÉREZ JIMÉNEZ. Laboratorio alimentario y Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid (IMIDRA). ALEJANDRA ZULIMA GONZÁLEZ DURÁN. Laboratorio alimentario y Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid (IMIDRA). ESTHER ALONSO GONZÁLEZ. Técnico en sanidad vegetal del olivar. Comunidad de Madrid.

OBJETIVOS:

1. Identificar las variedades de aceituna, así como sus enfermedades y su control fitosanitario.
2. Reconocer los distintos tipos de aceites en función de sus características físico-químicas y sensoriales.
3. Realizar análisis de control básico de aceites de oliva: acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas.
4. Realizar análisis sensorial de aceites de oliva: atributos

CONTENIDOS:	positivos y negativos. Hojas de perfil. 1. El olivo y las variedades de aceituna 2. Poda y control fitosanitario del olivo. 3. Clasificación de los aceites de oliva. Virgen extra, Virgen, lampante... 4. Análisis físico-químicos del aceite de oliva: acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas. 5. Análisis sensorial del aceite de oliva: Reconocimiento de atributos positivos y negativos, y metodología de la cata.
METODOLOGÍA:	Cada sesión tendrá un componente teórico y otro práctico para el desarrollo de los contenidos planteados.
LUGAR:	IES ESCUELA DE LA VID. Travesía del vino, 3. 28011 - Madrid.
INICIO DE ACTIVIDAD:	Miércoles, 03 Octubre 2018
FIN DE ACTIVIDAD:	Miércoles, 07 Noviembre 2018
FECHAS/HORARIO:	3, 10, 17, 24 de octubre y 7 de noviembre de 2018. De 16:30 a 20:30 horas.
PLAZO DE INSCRIPCIÓN:	Desde el Lunes, 03 Septiembre 2018 hasta el Domingo, 16 Septiembre 2018
CRITERIOS DE SELECCIÓN:	Según queda determinado por la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid. Tendrán prioridad a los profesores de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias.
RESPONSABLE:	M. Isabel Fernández Velasco (mfernandezvelasco@educa.madrid.org)
EVALUACIÓN:	Para la certificación es necesaria la superación del total de actividades propuestas en el curso (entrega de trabajos y cuestionario de evaluación).
OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO:	La acreditación de las actividades de formación se ajustará a lo establecido en la normativa vigente por la que se regula la Formación Permanente del Profesorado de la Comunidad de Madrid.
OBSERVACIONES:	- Actividad dirigida a profesores del ámbito de la Comunidad de Madrid en activo. - Es necesario disponer de cuenta de correo electrónico en EducaMadrid a efectos de inscripción y seguimiento. -Con el fin de compartir y difundir las aplicaciones didácticas elaboradas por los asistentes a las actividades de formación, éstas deberán incluir los datos del autor y la licencia "Creative Commons by-sa" (Ver condiciones en la pestaña de "Recursos").

IMPORTANTE: Cualquier docente admitido en un curso de formación que, sin causa plenamente justificada, no lo inicie o lo abandone, no podrá participar en ningún otro curso durante los 12 meses siguientes.