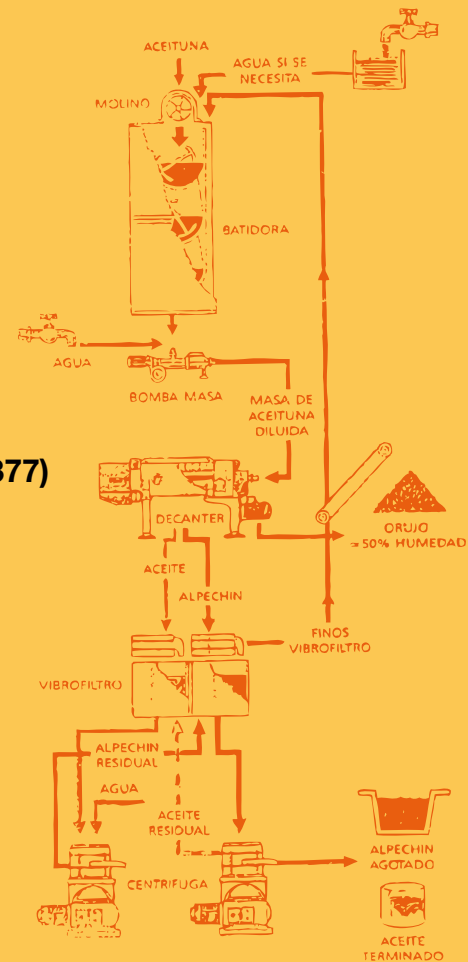


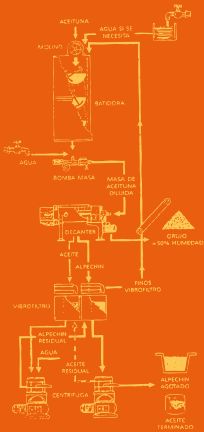
CURSO DE FORMAÇÃO

(Código 3377)

# Caracterização sensorial de azeites

De 20 a 24 de Maio 2013





CURSO DE FORMAÇÃO  
**Caracterização  
sensorial  
de azeites**

## DIREÇÃO

**Marino Uceda Ojeda.** IADA Engenheiros. Elaiólogo e consultor internacional.

**Maria João Pires Bastos Cabrita.** Universidade de Évora/ICAAM.

## COORDENAÇÃO

**María de la Paz Aguilera Herrera.** Citoliva.

**Sebastián Sánchez Villasclaras.** Universidad de Jaén.

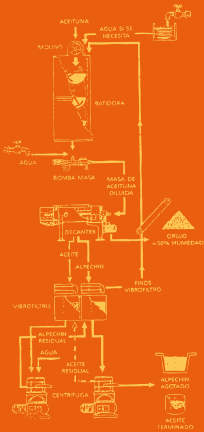
## CONTEÚDOS E OBJETIVOS DO CURSO

No atual ambiente económico é essencial para a boa comercialização eficiente dos azeites obter o maior valor acrescentado possível, o que é conseguido com uma boa elaboração e separação de azeites nos lagares. Para tal, é essencial que todos os envolvidos na fileira tal como os responsáveis e dirigentes dos lagares de azeite Portugueses saibam reconhecer sensorialmente os atributos positivos e negativos do azeite virgem e a influência que a qualidade tem em cada uma das etapas do processo de fabrico. Assim o objetivo principal deste curso é formar o pessoal envolvido na gestão dos lagares de azeite portugueses, na caracterização sensorial de azeites e na influência das diferentes etapas do processo sobre a qualidade organoléptica do azeite obtido.

## LOCAL E DATA DE REALIZAÇÃO

O curso será realizado na Universidade de Évora, no Pólo da Mitra e no Colégio do Espírito Santo. A localização exacta será comunicada aos alunos matriculados antes do começo do curso. As aulas serão realizadas em sessões à tarde, de segunda a sexta-feira, entre 9 e 13 horas y 15 e 17 horas.

Classes serão de 20 a 24 de maio de 2013.



**CURSO DE FORMAÇÃO**  
**Caracterização**  
**sensorial**  
**de azeites**

## FORMALIZAÇÃO DA MATRÍCULA

### Número de praças e condições de admissão

As vagas são preenchidas por ordem de inscrição. A Universidade Internacional de Andaluzia comunicará expressamente a matrícula no curso aos solicitantes.

Destinatários:

- Profissionais que desempenhem funções de gestão e/ou administração nas empresas de azeite, preferencialmente nas áreas de produção, qualidade e comercialização.
- Gerentes, mestres e responsáveis técnicos de lagares privados e cooperativas.
- Alunos e graduados de cursos superiores relacionados com o sector oleícola (Economia, Gestão, Direito, Agronomia, Biologia e Química)
- Funcionários da Administração Agrária portuguesa
- Profissionais de organizações e de instituições do sector oleícola;
- Responsáveis e pessoal técnico de fábricas e de outras empresas especializadas no aproveitamento de subprodutos.

### Prazo de matrícula e preços

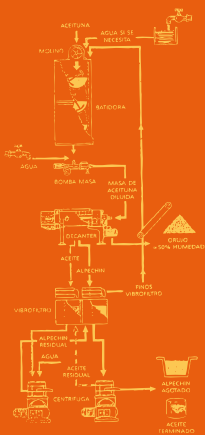
O prazo de matrícula finaliza 48 horas antes do início de cada curso.

No preço da matrícula é de 100 € (92 da matrícula e 8 do gastos de expediente e expedição do diploma do curso).

Número de horas do curso: 30.

O pagamento da matrícula deverá efectuar-se através de transferência bancária para a conta:

ENTIDAD:	CAJA RURAL PROVINCIAL DE JAÉN
DOMICILIO:	CALLE OBISPO NARVÁEZ, 12 23440 BAEZA (JAÉN) ESPAÑA
TITULAR CUENTA:	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA SEDE ANTONIO MACHADO NIF – Q7350007F
Nº DE CUENTA:	3067 0012 52 1147998627
IBAN:	ES54 3067 0012 52 1147998627
SWIFT (BIC) Code:	BCOEESSMM067



### Formalização da matrícula

Deve apresentar-se a seguinte documentação:

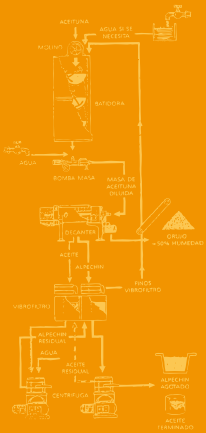
1. Formulário preenchido a facultar pela Universidade Internacional de Andaluzia.
2. Fotocópia do BI.
3. Comprovativo do pagamento da matrícula.

### Anulação da matrícula

Têm direito ao reembolso do pagamento (92 €), à excepção dos 8 € de taxas administrativas, os alunos que especificamente o solicitem, desde que o pedido seja devidamente justificado e se efectue com uma antecedência mínima de 5 dias da data de início do curso. A devolução deve ser solicitada à Secretaria da Sede António Machado da Universidade Internacional de Andaluzia.

### CERTIFICADOS

Os alunos matriculados que assistam a pelo menos 80% das horas e tenham obtido aprovação no sistema de avaliação previsto no curso, receberão um diploma de participação e aproveitamento, que inclui os conteúdos e o número de horas do curso (30), emitido pelas universidades que participam na organização dos cursos.

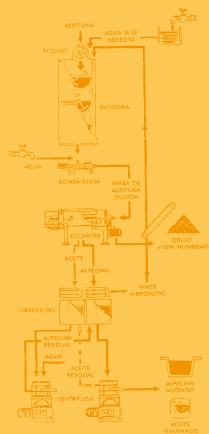


**Programação**  
CURSO DE FORMAÇÃO  
**Caracterização**  
sensorial  
de azeites

## PROGRAMAÇÃO

- **Qualidade dos azeites. Conceitos.**
- **Influência de fatores agronómicos e ambientais nas características dos azeites.**
- **Fisiologia dos sentidos.**
- **Degustação: Fundamentos. Reconhecimento de defeitos e atributos. Elaboração de perfis. Degustação aberta e fechada. Degustação dos azeites portugueses.**
- **Influência da variedade na qualidade. O caso de Portugal.**
- **Composição química do azeite: maturação da azeitona e sua influência nas características sensoriais.**
- **Operações preliminares.**
- **Preparação da massa: moenda e agitação.**
- **Elaboração do azeite. Separação de fases e armazenamento.**
- **Influência dos fatores sobre qualidade sensorial.**
- **Competitividade do azeite tradicional e evolução do sector.**
- **Caracterização sensorial de azeites**
- **Marketing dos azeites**





CURSO DE FORMAÇÃO  
Caracterização  
sensorial  
de azeites

## INFORMAÇÃO E INSCRIÇÃO

Universidad Internacional de Andalucía

Sede Antonio Machado

Palacio de Jabalquinto

Plaza de Santa Cruz, s/n., 23440 BAEZA (Jaén).

E-mail: baeza@unia.es <http://www.unia.es>

Teléfono: 953 742775 Fax: 953 742975

Organizan:



Colaboran:



<http://www.unia.es/>