



Introducción al Oleoturismo y al Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Virgen Extra (AOVEs) con “Sabor a Málaga”

RESUMEN

En la actualidad el turismo gastronómico, se presenta como un elemento decisivo a la hora de evitar la marcada estacionalidad de nuestro destino, proporcionando así mismo un desarrollo sostenible del territorio andaluz, y más concretamente del malagueño, en ámbitos tales como el económico, social, cultural y medioambiental, donde sus demandantes buscan en nuestro destino aspectos tales como la cultura, el patrimonio, el paisaje, las tradiciones, la salud, la gastronomía o el clima.

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) forma parte de la cultura de nuestra provincia desde hace milenios. En este sentido, la provincia de Málaga atesora un amplio y rico patrimonio vinculado a la ancestral cultura del olivo y del AOVE, ofertando sus almazaras actuales una atractiva oferta en oleoturismo. Además, las características sensoriales y fisicoquímicas, se verán descritas en este curso, así como las características de las diferentes variedades de aceituna que se cultivan en las diferentes comarcas productoras malagueñas donde se hará especial mención al análisis sensorial de cada una de ellas, así como las propiedades beneficiosas que ese oro líquido y alimento vertebrador de la Dieta Mediterránea posee.

PROGRAMA

- Presentación del Curso
- AOVE y Cultura. “La Cultura del Oro Líquido, un legado Universal”
- AOVE y Turismo. “Oleoturismo y elementos de singularidad del AOVE en la provincia de Málaga
- AOVE y Salud. “Aceite de Oliva Virgen Extra, alimento vertebrador de la Dieta Mediterránea
- AOVE y Sentidos. “Introducción al análisis sensorial y elementos de cata de AOVEs con Sabor a Málaga”
- La Calidad en los Aceites de Oliva Virgen Extra
 - Procesos de elaboración en Aceites de Oliva Virgen y otros aceites de semilla
 - Legislación y Conformidades. Categorías Comerciales
- AOVE y Cocina. “AOVE en la Gastronomía Malagueña”
- AOVE y Cata. “Análisis sensorial y tipificación de AOVEs. Influencia del suelo-clima y variedad. Denominación de Origen
 - Cata de AOVEs monovarietales
 - Cata de AOVEs de la provincia de Málaga

PROFESORADO

- D. Antonio Guevara Plaza. Universidad De Málaga
- D. Francisco Lorenzo Tapia. Licenciado en Medicina y Experto en Nutrición Comunitaria. Presidente de la Asociación Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite
- D. Diego Rivas Cosano. Responsable del departamento de Industrias Agroalimentarias de Málaga. Junta de Andalucía
- D. Manuel Maeso Granada. Profesor de Cocina y Gastronomía. Presidente de la Carta Malacitana

DURACIÓN: 22 horas. 20 presenciales + 2 Online. Del 04 al 12 de noviembre de 2016

PRESENCIAL: Facultad de Turismo UMA. Campus de Teatinos

Viernes 04/11/16	5 horas	De 16.00 a 21.00 horas
Sábado 05/11/16	5 horas	De 09.00 a 14.00 horas
Viernes 11/11/16	5 horas	De 16.00 a 21.00 horas
Sábado 12/11/16	5 horas	De 09.00 a 14.00 horas

Online: Campus Virtual de la UMA

Precio matrícula: 55 € – Plazas limitadas. Abierto plazo de matrícula hasta el 31/10/16 o cubrir las plazas

Al finalizar el curso los alumnos recibirán un diploma de asistencia de la FGUMA y la CÁTEDRA SABOR A MÁLAGA. *Este diploma no aporta créditos convalidables.*

Enlace de Acceso (Clickea Aquí)

MATRÍCULA