

CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Código de la actividad: 132321GE28



ORGANIZA: CENTRO DEL PROFESORADO DE ORCERA

COORDINA: Ramón Alba Córdoba

LUGAR: CONSEJO REGULADOR DE D.O. SIERRA DE SEGURA
(Polígono Industrial de La Puerta de Segura)

FECHAS: 10 Y 11 de junio de 2013

HORARIO: De 16:00 a 19:00 h.

SOLICITUDES: Hasta el día 06 de junio de 2013

COLABORAN:



CENTRO DEL PROFESORADO DE ORCERA
Delegación Provincial de Jaén



Antes de imprimir este documento piensa si es realmente necesario
[eco-CEP: protegemos nuestro Planeta](#)



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

CULTURA DEL ACEITE DE OLIVA ***VIRGEN EXTRA***

INSCRIPCIONES:

1. **INTERNET:** En Séneca > CEP > Consulta Actividades Formativas. Se escoge el CEP de Orcera, Estado: Abierto plazo solicitudes, y Buscar. Una vez localizado el curso, a la derecha se puede consultar la ficha en detalle o inscribirse.
2. En el supuesto de imposibilidad con SÉNECA, contactar con la Coordinación de la actividad y, en su caso, cumplimentar la siguiente ficha:

FICHA DE INSCRIPCIÓN (Sólo utilizar por indicación del CEP)	
APELLIDOS:	
NOMBRE:	
N.I.F. (Imprescindible)	
CENTRO DE DESTINO / LOCALIDAD:	
TELÉFONO DE CONTACTO:	Fijo: Móvil:
CORREO ELECTRÓNICO: (muy importante)	
AUTORIZACIÓN: (muy importante para el cobro de desplazamientos)	Autorizo a la Consejería de Educación a emplear, como número de cuenta de ingresos, el CCC registrado en Sirhus-E: Firma:
OTROS:	

CRITERIOS DE SELECCIÓN:

1. **Profesorado de la zona de actuación del cep.**
2. **Profesorado de la provincia.**

La inscripción deberá entrar en el CEP de Orcera antes del 06/05/2013.

Notas de interés:

- La lista de admitidos/as se publicará en la página web del CEP antes del comienzo de la actividad.
 - Las Bolsas de Ayuda se ajustarán a las características propias de cada acción formativa.
 - Para favorecer la conciliación de la vida laboral, familiar y personal del profesorado, el CEP adoptará las medidas necesarias para el cuidado de menores durante las horas presenciales de la actividad. Esta opción queda supeditada a las posibilidades que al respecto ofrezca la localidad donde se celebre la actividad.
 - En el supuesto de que la actividad ocupe parte de horario lectivo, será responsabilidad de cada asistente la obtención del permiso correspondiente.
 - El CEP se reserva el derecho a modificar el programa, si las circunstancias así lo requieren.
- La inscripción en una acción formativa supone la aceptación de las condiciones de la misma

El profesorado que habiéndose inscrito o preinscrito en una acción formativa decida no participar en la misma, deberá comunicarlo al CEP con una antelación de, al menos, 3 días al inicio de la actividad. La comunicación habrá de hacerla por escrito o por correo electrónico a la Dirección del CEP o a la Asesoría encargada de su coordinación. El profesorado que no comunicara su desistimiento no podrá inscribirse en ninguna otra acción formativa convocada por el CEP en un plazo de tres meses. (ROF Art. 10.7b)

JUSTIFICACIÓN:

El aceite de oliva es hoy sinónimo de excelencia y de salud. Es uno de los alimentos fundamentales de la dieta mediterránea y otorga un toque de distinción a cualquier plato de nuestra cocina. Además, sus excelentes propiedades saludables están siendo demostradas y contrastadas en multitud de estudios científicos del más alto nivel y abarcan desde la prevención de enfermedades cardio-circulatorias y el cáncer, hasta aliviar la artritis y retardar el envejecimiento. España es, con gran diferencia, el mayor productor mundial de aceite de oliva, la provincia de Jaén a la cabeza y nuestra comarca que pone el toque de calidad, obteniendo de sus árboles la esencia de sus aceitunas.

El consumo de aceite de oliva virgen extra ha experimentado un aumento considerable en los últimos diez años, pero a pesar de ello, no tenemos la suficiente cultura sobre este producto, por ello pretendemos acercar al profesorado la realidad de un sector y las características propias de un producto para que se interese y traslade al aula sus experiencias.

CONTENIDOS:

El Aceite de Oliva: Proceso de elaboración y de oliva virgen.

Influencia sobre la calidad del producto.

Calidad en los aceites de oliva vírgenes.

Tipos de aceites por calidad. Introducción a la cata de aceite: atributos y defectos.

Uso de la Hoja de Perfil. Detección de los defectos más habituales. Cata de aceite según Reglamentación COI

Método de Análisis Sensorial. Sala de cata. Copa de cata.

OBJETIVOS:

Acercar al profesorado la realidad de un sector y las características propias del producto para que se interese y traslade al aula sus experiencias.

METODOLOGÍA:

En la actividad se mostrará la parte teórica, combinando con la práctica: Uso de la Hoja de Perfil. Detección de los defectos más habituales, Discriminación de aceites con y sin defecto sensorial y Cata de aceites de distintas variedades.

MODALIDAD:

Jornadas

TEMPORALIZACIÓN:

Dos sesiones de 3 horas presenciales cada una, los días 10 y 11 de junio de 2013.

Nº DE PLAZAS:

25

PONENTE:

José Antonio Carrasco Martínez

DIRIGIDO A: Profesorado de centros educativos.

COORDINA: Ramón Alba Córdoba. Asesor del CEP de Orcera.

TELÉFONOS DE CONTACTO: 953499600 (CEP DE ORCERA) 637749880 (Móvil laboral)

CORREO ELECTRÓNICO: primaria1.cepdeorcera@gmail.com

En cumplimiento de la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), le informamos de que sus datos personales son incluidos en ficheros titularidad del Centro del Profesorado de Orcera y que responden a la finalidad de servir de directorio o agenda de contactos así como para facilitar la comunicación el personal usuario de los servicios del CEP y los Centros educativos. Para ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos en la Ley puede dirigirse mediante correo electrónico a la siguiente dirección de correo electrónico, cepja4.ced@juntadeandalucia.es

Le garantizamos que sus datos serán tratados siempre con la más estricta reserva y confidencialidad. Este mensaje contiene información privada y confidencial del Centro del Profesorado de Orcera. Si lo ha recibido por error rogamos nos lo comunique por la misma vía y proceda a borrarlo de su sistema.