



Curso de Introdução a análise sensorial de azeites de oliva
DESCOBERTA DO OURO VERDE: UM PERCURSO DE QUALIDADE
DAS AZEITONAS AO AZEITE EXTRA VIRGEM

11 de setembro de 2011 – 8:00 as 18 horas

Instituto Agrônômico de Campinas - IAC

Facilitadores

- Ugo Testa – Engenheiro Agrônomo da ASSAM – Agenzia Servizi Agroalimentare de Marche, Itália - Docente OLEA, com grande experiência em toda Itália, e degustador inscrito no grupo nacional de degustadores de azeites, integrante de Panel Test creditado pelo COI e MIPAF.
- Edna Bertoncini - O curso será orientado para a realidade brasileira, e traduzido pela Pesquisadora Científica Edna Bertoncini, do Projeto OLIVA SP.

Local e data

Instituto Agrônômico de Campinas – Avenida Barão de Itapura, 1481 – Campinas – SP. O curso será realizado no dia 11 de setembro de 2012, no período de 8:00-18:00, juntamente com a VI ExpoAzeite e ao III Encontro da Cadeia Produtiva da Olivicultura, que acontecem no período de 11 a 14 de setembro de 2012. Programação: <http://www.apta.sp.gov.br/olivasp>

Objetivo

Oferecer uma ampla visão do processo de cultivo e produção de azeitonas, extração e conservação de azeites, enfatizando os fatores que interferem na qualidade dos azeites, consentirá aos participantes distinguir entre azeites sem defeitos, ou extravirgens e azeites com defeitos organolépticos.

Público alvo:

- Produtores de azeitonas, que devem seguir as normativas para registro e comercialização de azeites, garantindo as características sensoriais do produtor. O conhecimento dos defeitos do azeite produzido, também, é um instrumento indispensável para o agricultor/extrator melhorar a qualidade dos azeites produzidos.





Curso de Introdução a análise sensorial de azeites de oliva
DESCOBERTA DO OURO VERDE: UM PERCURSO DE QUALIDADE
DAS AZEITONAS AO AZEITE EXTRA VIRGEM

11 de setembro de 2011 – 8:00 as 18 horas

Instituto Agrônômico de Campinas - IAC

- Importadores e distribuidores e azeites, seja de grandes cadeias organizadas seja pontos de venda de azeites de nível superior de qualidade;
- Restaurantes, hotéis que conhecendo a qualidade de azeites podem harmonizá-los em diferentes pratos, representando diferença de qualidade no confronto com restaurantes anônimos;
- Consumidores finais, que usam o produto não conhecendo sua qualidade. O conhecimento da qualidade dos azeites permite explorar as potencialidades nutricionais e benefícios a saúde propiciado pelo uso de azeites extravirgens.
- Profissionais e estudantes de cursos de agronomia, gastronomia, culinária, hotelaria, e afins.

Programa do Curso

11 Setembro de 2012 – horário das 8:00 as 18 horas

- Manejo agrícola: Produção de azeites de oliva de qualidade;
- Aspectos agrônômicos: escolha das cultivares; implantação do olival; poda; adubações; defesa fitossanitária.

- Colheita
 - Índice de maturação;
 - Métodos de colheita

Conservação das azeitonas

Classificação dos azeites

- Análise sensorial – aspectos teóricos
 - Análise organoléptica do azeite
 - Qualidades e defeitos dos azeites virgens de oliva
 - Ficha de degustação (All. XII Reg. CEE 2568/91)





Curso de Introdução a análise sensorial de azeites de oliva
DESCOBERTA DO OURO VERDE: UM PERCURSO DE QUALIDADE
DAS AZEITONAS AO AZEITE EXTRA VIRGEM

11 de setembro de 2011 – 8:00 as 18 horas

Instituto Agrônômico de Campinas - IAC

- Memorização do frutado e dos defeitos de vinagre/acético, aquecimento, fungado, rançoso, terra.
- Degustação orientada de azeites mundiais e brasileiros.

Principais parâmetros analíticos que garantem a qualidade do azeite:

- Acidez
- Peróxidos
- Espectrometria
- Esteris alquil

Manejo agrícola: Das azeitonas à qualidade do azeite

- Qualidade do azeite
- Extração do azeite
- Conservação do azeite
- Embalagens e rotulagem de azeites
- Características nutricionais e benefícios à saúde propiciados pelo uso do azeite de oliva
- Harmonização de pratos com azeites diversos

Vagas Limitadas

Inscrições no site: <http://www.apta.sp.gov.br/olivasp>

Maiores informações: Edna Bertoncini Fone: 19 3421-5196 ebertoncini@apta.sp.gov.br

Juliana Rolim Teramoto– Fone: 19 32021705 juliana@iac.sp.gov.br

