

TALLER “CATA Y ANÁLISIS DEL ACEITE DE OLIVA”

Dentro de las actividades que se realizan para la “VII SEMANA DE LA CIENCIA”, del 25 al 12 de marzo, el I.E.S. Pedro Antonio de Alarcón, de Guadix, invitó a D^a. María Casado (de la empresa “Gestión Ambiental y Análisis Granada”) para realizar un taller con nuestro alumnado.

D^a. María Casado, Técnica de Laboratorio con amplia experiencia en análisis de distintos parámetros en el campo del olivar y especializada en las catas del aceite de oliva, realizó dos talleres con los alumnos de 4^o de ESO y 2^o de Bachillerato.

Uno de los talleres estuvo más enfocado a conocer las diferencias entre los distintos tipos de aceites, y al análisis químico de los mismos. Dicho análisis consistió en una valoración de la acidez de aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, y lampante.

Además de este estudio químico, explicando la relación entre la acidez y las calidades de los distintos aceites, se realizó en ambos talleres una cata de los mismos.



Antes de comenzar la cata propiamente dicha, D^a. María Casado, introdujo el taller con una prueba de los atributos positivos y negativos en estado “puro”, que habría que detectar luego en cada tipo de aceite. De forma que el alumnado pudo identificar previamente a qué olía el atributo positivo “higuera” “manzana” o “tomate”, o los negativos “rancio”, “atrojado” o “moho”.



Una vez analizados los posibles atributos que podría contener un aceite, se procedió a la cata de hasta 5 aceites diferentes. En cada uno de ellos se pudieron reconocer varios de los detectados anteriormente, y con ello, se clasificaron los aceites.



D^a. María Casado hizo hincapié en la importancia de la cata para la valoración de un aceite como “virgen extra”, que, aunque tenga en regla todos los parámetros químicos, no será calificado como “extra” hasta que no aprueba el proceso de cata.

Para finalizar, se realizó una reflexión sobre la necesidad de conocer más en profundidad uno de nuestros productos con mayor peso económico y patrimonial en nuestra comunidad; como forma de ponerlo en valor, y saber reconocer su importancia y calidad.

En definitiva, un taller que sorprendió a nuestro alumnado, por evidenciar lo poco que conocemos un de nuestros productos estrella, y la maravilla de poder diferenciar los aceites con un poco de conocimiento y práctica sobre las catas.

AGRADECIMIENTOS: Agradecemos a D^a. María Casado su ofrecimiento, amabilidad y buen hacer desinteresado con nuestro alumnado.

Y a la empresa donde trabaja, **“Gestión Ambiental y Análisis Granada”**, por apoyar la divulgación científica, ofreciendo estos talleres a nuestro centro educativo.

Muchas gracias.