



**El Rector
de la
Universidad de Jaén**

**De conformidad con las disposiciones vigentes y la normativa que regulan
las Enseñanzas Propias de esta Universidad**

D./Dña. KONSTANTINOS TSORONIS

ha superado los estudios detallados al dorso y se le expide a su favor el presente

**TÍTULO DE EXPERTO UNIVERSITARIO EN CATA DE
ACEITE DE OLIVA VÍRGENES (12ª Ed.)**

Organizado por el Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales
de la Universidad de Jaén.

Jaén, 22 de junio de 2016

El Interesado/a

El Rector

Director Académico
de la Enseñanza

Juan Gómez Ortega

Sebastián Sánchez Villasclaras

Este título tiene el carácter de Propio de la Universidad de Jaén, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 34.3 de la ley Orgánica 6/2001 de Universidades, en el Real Decreto 1496/1987, de 6 de noviembre, y en la Normativa de Enseñanzas Propias de esta Universidad, aprobada por la Comisión Gestora en sesión, 57, de 15 de noviembre de 1997, y modificada por el Consejo de gobierno en su sesión nº 4 de 26 de enero de 2004 facultando al interesado para disfrutar los derechos que a este título otorgan las disposiciones vigentes.

Ref.: 2016/ 2312/249

UNIVERSIDAD DE JAÉN

El presente título registrado bajo el número indicado en el anverso
Jaén, a 22 de junio de 2016



Responsable de Gestión en la Sección de Estudios de Postgrado

HORAS DE LA ACTIVIDAD: 320

ALUMNO: KONSTANTINOS TSORONIS

CONTENIDO:

- ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES
- CARACTERIZACIÓN SENSORIAL
- VALORACIÓN SENSORIAL APLICADA AL ACEITE DE OLIVA
- VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES
- CARACTERIZACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y EN OTROS PAISES PRODUCTORES
- CARACTERIZACIÓN FÍSICO-QUÍMICA DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE OLIVA
- EL OLIVO, LA ACEITUNA Y EL ACEITE
- ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA
- CLASIFICACIÓN, CONSERVACIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ACEITES DE OLIVA
- CALIDAD NUTRICIONAL
- CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DESDE OTROS PUNTOS DE VISTA PARA EL CONSUMO
- SEMINARIOS SOBRE LOS ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EN EL MUNDO
- ENSEÑANZAS PRÁCTICAS
 - * Clases Prácticas en laboratorios de valoración sensorial y de caracterización físico-química
 - * Visitas Técnicas a diferentes tipologías de olivar, almazaras, extractoras de orujos de aceituna, aceites e instalaciones de envasado.
 - * Visitas Técnicas a Centros de Investigación, Denominaciones de Origen Protegida y Museos de