

コース(日本語/スペイン語)

	日 Fecha	日本時間 Hora Japonesa	テーマ Tema	講師 Ponente	分類 Tipo	詳細 Detalle
1	2022/3/11 (金)	16:00 - 17:00	コースのプレゼンテーション Presentación del curso	協会員全員 Todos miembros de la Asociación	講義 Teoría	コースのプレゼンテーション。授業形態と質問があった場合の対応等の説明(15分) Presentación del curso. Forma de trabajo y resolución de dudas sobre el curso (15 minutos)
	11 de marzo (viernes)		世界のオリーブ El olivo en el mundo	スペイン農業省 Ministerio de Agricultura		世界の生産と消費に関する一般的な情報。オイルをたくさん生産している国々と、非生産国で消費がどのように増加しているか。オリーブオイルの世界状況を知る。 Generalidades sobre producción y consumo en el mundo. Es interesante conocer los países que producen mayor cantidad de aceites y como se incrementa el consumo en países no productores.
2	2022/3/11 (金)	17:00 - 18:00	世界オリーブ遺伝資源コレクション。オリーブオイルの知識へのイントロダクションとカテゴリー。	アンジェリーナ・ベラフ(IFAPA農業漁業食料および有機生産のアンダルシア州トレーニング研究センター) Angelina Belaj ( Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica/IFAPA)	講義 Teoría	A: 品種。コルドバの品種畑。世界で最も代表的な品種と世界オリーブ遺伝資源コレクション畑の構成を知る。世界最大のオリーブ遺伝資源バンクとは何か。 Variedades. Campo de variedades del IFAPA de Córdoba. Acercarnos a las variedades más representativas del mundo y en qué consiste un campo de germoplasma.
	11 de marzo (viernes)		Campo de germoplasma. Iniciación al conocimiento del aceite de oliva. Categorías.	ブリヒダ・ヒメネス(ArigatOlivo協会) Brígida Jiménez (Asociación ArigatOlivo)		B: 市場にあるさまざまな種類のオリーブオイルを知り、識別する。オリーブ実のジュースであるエキストラバージンオリーブオイルと他の植物油オイルはどのように区別されるか。基本であり重要。 Conocer y diferenciar los distintos tipos de aceite que existen en el mercado. Solo el aceite de oliva virgen extra es un "jugo de una fruta, la aceituna". Cómo diferenciarlos del resto de aceites vegetales.
3	2022/3/12 (土)	16:00 - 17:00	化学的と官能的品質パラメータ Parámetros de calidad química y sensorial	アムンシア・カルピオ(ArigatOlivo協会) Anuncia Carpio (Asociación ArigatOlivo)	講義 Teoría	オリーブオイルの品質を分ける基準とその重要性。 バージンオリーブオイル内のカテゴリーを分ける分析とは何か、そしてそれらを知るの意味。 Los criterios que distinguen la calidad de los aceites de oliva. Su importancia. Qué analíticas son las que diferencian las distintas categorías de los aceites de oliva vírgenes y porqué es interesante conocerlas.
4	2022/3/12 (土)	17:00-18:00	オイルテイスティングのイントロダクション	ブリヒダ・ヒメネス Brígida Jiménez	講義+テイスティング Teoría + Cata	オイルの香りと味で品質を区別する。認知度が高いいくつかの品種のオイルテイスティングを通してポジティブ属性について知る。テイスティング:異なった品種
	12 de marzo (sábado)		Introducción a la cata de aceites			Diferenciar calidades mediante el olor y sabor de los aceites. Conoceremos cuáles son los atributos positivos que se aprecian en una cata de aceites dependiendo de algunas de las variedades más reconocidas Cata de variedades.
5	2022/3/12 (土)	18:00-19:00	バージンオリーブオイルの成分 Composición de los Aceites Virgenes	アムンシア・カルピオ Anuncia Carpio	講義 Teoría	オイルを構成するさまざまな成分を知ることは、それらの官能的性質と健康見地を理解するのに役立ち、そして重要。基本である脂肪酸と微量成分について。 Conocer los distintos componentes que forman los aceites nos ayudará a entender sus cualidades organolépticas y saludables. Los Ácidos grasos y los componentes menores.
6	2022/3/25 (金)	16:00-17:00	オリーブオイルと健康1 Aceite de Oliva y salud. Parte I	ホセ・ファン・ガフォリオ(ArigatOlivo協会) José Juan Gaforio(Asociación ArigatOlivo)	講義 Teoría	バージンオリーブオイルと免疫力、酸化ストレス、炎症、マイクロバイオータCOVID19に対する防御における食事の影響。 Aceites de oliva vírgenes e inmunidad, estrés oxidativo, inflamación y microbiota. Influencia de la dieta en la defensa frente a COVID-19
7	2022/3/25 (金)	17:00-18:00	テイスティングパネルとエキスパートテイスター	マリパズ・アギレラ(IFAPA農業漁業食料および有機生産のアンダルシア州トレーニング研究センター) Maripaz Aguilera( Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica/IFAPA)	講義+テイスティング Teoría + Cata	エキスパートテイスターとテイスティングパネル内のテイスターとの違い。テイスティングパネルは、オイルの公式評価システムで、エキスパートテイスターは、テイスティングの世界を知っており、料理への使用、採油、そして市場に投入するオイルの特徴などを決定する専門家である。テイスティングシート。官能検査で最も頻繁に見られる欠陥(マイナス属性)を知る。 テイスティング:エキストラバージン、そしてバージンオイルとランパンテオイル
	25 de marzo (viernes)		El panel de cata y el catador experto	Diferenciar un catador experto de un panel de cata. Un panel de cata es el sistema oficial de valoración de un aceite. Un catador experto es un profesional que conoce el mundo de la cata y decide los perfiles del aceite que quiere usar en los platos, en la cadena de distribución o en la de elaboración de los aceites. Hoja de perfil. Defectos mas frecuentes en un ensayo organoléptico. (Atributos negativos). Cata de aceite Virgen extra, virgen y lampante.		
8	2022/3/26 (土)	16:00-17:00	テイスターの選出、トレーニング、検証	フェルナンド・マルティネス( Instituto de la Grasa油脂研究所) Fernando Martínez ( Instituto de la Grasa)	講義+テイスティング Teoría + Cata	テイスティングパネルは官能評価インストルメントである。他の分析メソッド同様、テイスターを選出、トレーニングし、そのスコアと偏差検証の必要があり、それらを知る。テイスターの選出とトレーニングで最もよく使用される方法(例:フルーティー、嫌気性発酵、ワイン、酸敗)とは、テイスティング:整列
	26 de marzo (sábado)		Selección, entrenamiento y verificación de catadores	Un panel de cata es un instrumento de valoración sensorial. Necesita que sus catadores sean seleccionados, entrenados y verificados sus puntuaciones y desviaciones como cualquier método de analisis. Pruebas mas utilizadas en la selección y entrenamiento de catadores con los distintos atributos: frutado, atrojado, avinado y rancio. Cata: Prueba de ordenacion.		
9	2022/3/26 (土)	17:00-18:00	オリーブオイルと健康2 Aceite de oliva y salud. Parte II	ホセ・ファン・ガフォリオ José Juan Gaforio	講義 Teoría	心血管疾患、肥満、癌、感染症などの主な病状に対するバージンオリーブオイルの健康的特性の科学的証拠。 Evidencias científicas de las propiedades saludables de los aceites de oliva vírgenes sobre las principales patologías: enfermedades cardiovasculares, obesidad, cáncer y enfermedades infecciosas.
10	2022/3/26 (土)	18:00-19:00	オリーブからオイルへ1。畑での工程	ブリヒダ・ヒメネス Brígida Jiménez	講義+テイスティング Teoría + Cata	オイルの品質は樹から始まる。オリーブ実の植物検査状態、果実の成熟の進化に影響を与える可能性のある害虫や病気を知り、最も適切な収穫のタイミング選択の重要性を知る。テイスティング:早熟、成熟、成熟しすぎた(初期の発酵)オイル
	26 de marzo (sábado)		Del olivo al aceite. Parte I. Proceso de campo			La calidad del aceite comienza en el árbol. Es importante conocer las diferentes plagas o enfermedades que puedan afectar el estado fitosanitario de los frutos , la evolución de la maduración de los frutos para elegir el momento mas idóneo de recolección. Cata aceite temprano, maduro y sobremaduro (inicio de fermentación)
11	2022/4/1 (金)	16:00-17:00	オリーブからオイルへ2。採油工場でのオリーブ実受領から採油へ	アムンシア・カルピオ Anuncia Carpio	講義+テイスティング Teoría + Cata	採油工程はシンプルだが、実が畑から持ってきたかおりや品質を失わず、また、オイルに欠陥をもたらす可能性のある発酵や欠陥を避けるための各工程をきちんと制御する必要性を知る。テイスティング:欠陥(配管汚染)とフルーティー度ストロングとライトのオイル
	1 de abril (viernes)		Del Olivo al Aceite. Parte II. Patio de recepción y molturación			El proceso de elaboración es sencillo, pero es necesario controlar bien cada fase para no perder los aromas y la calidad que el fruto trae del campo, así como evitar posibles fermentaciones que nos aportarían defectos en el aceite. Cata defectos (arrastre) y frutado ligero e intenso
12	2022/4/1 (金)	17:00-18:00	オリーブオイルと健康3 Aceite y Salud. Parte III	ホセ・ファン・ガフォリオ José Juan Gaforio	講義 Teoría	バージンオリーブオイルと他の植物油の健康への影響の比較 Efectos comparativos sobre nuestra salud de los aceites de oliva vírgenes versus otros aceites vegetales.

コース(日本語/スペイン語)

13	2022/4/2(土) 2 de abril (sábado)	16:00-17:00	デカンテーションとフィルターかけ Decantación y Filtración	ブリヒダ・ヒメネス Brigida Jiménez	講義+テイステイング Teoría + Cata	良質のオイルの採油後貯蔵庫に保管する前に、湿気と不純物除去のためのオイルろ過の必要性とは。 オイルテイステイング:泥状沈殿物オイル Después de la elaboración de un buen aceite y antes de su almacenamiento en bodega debemos filtrarlo para eliminar la posible humedad y pequeñas impurezas. Cata Borrás
14	2022/4/2(土) 2 de abril (sábado)	17:00-18:00	オイルの酸化と保存。酸化要素について Oxidación y Conservación del aceite. Factores de oxidación.	アヌンシア・カルピオ Anuncia Carpio	講義+テイステイング Teoría + Cata	油の賞味期限を延ばし、劣化を防ぐための貯蔵庫での分類と保管について。温度は、オイルの保管において料理での使用同様、考慮すべき基本的な要素の一つ。 凝固と発煙点について。テイステイング:酸敗と酸化オイル La clasificación y el almacenamiento en bodega es fundamental para prolongar la vida útil de un aceite y evitar su deterioro. La temperatura es uno de los factores fundamentales a tener en cuenta tanto en la conservación de los aceites como en su uso en cocina. Solidificación y punto de humo. Cata de aceite rancio y oxidado.
15	2022/4/2(土) 2 de abril (sábado)	18:00-19:00	オリーブオイルと健康 Aceite de oliva y salud. Parte IV	ホセ・ファン・ガフォリオ José Juan Gaforio	講義 Teoría	オリーブオイルの、揚げ物における他の食用油と比較での反応。健康への影響。 ¿Cómo se comportan en fritura los aceites de oliva en comparación con otros aceites comestibles? Efectos sobre la salud.
16	2022/4/22(金) 22 de abril (viernes)	16:00-17:00	料理における使用 Utilización del aceite en la cocina	マリバス・アギレラ Maripaz Aguilera マリア・ホセ・サン・ロマン(ミシュラン1つ星シェフ) María José San Román( Chef del restaurante con 1 estrella michelin)	講義+テイステイング Teoría + Cata	テイステイング:アルベッキーナ、早熟ピクアル、成熟オイル Cómo utilizar en cocina los distintos aceites. Aceites frutados verdes y maduros. テイステイング:アルベッキーナ、早熟ピクアル、成熟オイル Cómo utilizar en cocina los distintos aceites. Aceites frutados verdes y maduros.
17	2022/4/22(金) 22 de abril (viernes)	17:00-18:00	異なった品種のエキストラバージンオリーブオイルのマリアージュ Maridajes con AOVES de distintas variedades	マリア・ホセ・サン・ロマン María José San Román	講義 Teoría	さまざまな料理技術におけるオイルのマリアージュ。 Maridajes con los aceites en las distintas técnicas culinarias.
18	2022/4/23(土) 23 de abril (sábado)	16:00-17:00	容器詰めと販売。ボトルデザイン Envasado y comercialización. El diseño de envases	イサベル・カベジョ(スペインのパッケージデザインをリードするデザイナー) Isabel Cabello ( Diseñadora que lidera al diseño de packaging en España )	講義 Teoría	エキストラバージンオリーブオイルの容器コミュニケーションにおけるデザインの重要性 La importancia del diseño en la comunicación de un AOVE.
19	2022/4/23(土) 23 de abril (sábado)	17:00-18:00	お酒とエキストラバージンオリーブオイル Maridar saque y AOVE	パブロ・アロマル Pablo Alomar	講義 Teoría	お酒とエキストラバージンオリーブオイルのマリアージュ Maridaje de saque y aove.
20	2022/4/23(土) 23 de abril (sábado)	18:00-19:00	コースのまとめ Clausura del curso	協会員全員 Todos miembros de la Asociación		質疑応答、ご要望等 Preguntas y Recomendaciones