



“CURSO AVANZADO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN”

NIVEL 2

EDICIÓN FIN DE SEMANA

**17ª Edición. 8 y 9 de Mayo 2020.
18ª Edición. 25 y 26 de Septiembre 2020.
(12 h Presenciales)**



DIRIGIDO A: Profesionales del sector oleícola, Estudiantes o titulados relacionados con las materias a impartir, profesionales de empresas de turismo, hostelería y restauración, aficionados o amateurs, con unos conocimientos básicos en la cata de aceite.

CONTENIDOS/OBJETIVOS:

El curso consta de una parte teórica en la que nos centraremos en aspectos concretos y especializados tanto de la técnica de cata como del mundo oleícola. Cada día disfrutaremos con una parte práctica, donde mediante la cata de aceites procedentes con diferentes variedades de aceituna, perfeccionarás tu valoración de los aceites de oliva vírgenes.

Los temas a tratar serán muy variados, como una profundización del análisis sensorial del AOV, pruebas organolépticas y pruebas de un Panel Test. También veremos y compararemos diferentes variedades de aceituna de España, variedades atípicas, variedades de aceituna producidas en otros lugares del mundo.

En un apartado más sofisticado y comercial, ahondaremos en los conceptos básicos de la Sumillería de Aceite y maridaje, para terminar con una sesión dedicada a los Premios y Concursos Nacionales e Internacionales de Aceite de Oliva Virgen Extra más relevantes.

En cada sesión formativa, se realizarán además catas de aceite, abiertas y cerradas, en la que se identificarán los atributos negativos y positivos de los aceites, interpretando los perfiles organolépticos agudizando nuestras habilidades sensoriales.

PROGRAMACIÓN DOCENTE:

- **Análisis Sensorial del AOV. Panel Test y Ficha de Cata COI.**
- **Variedades de aceitunas. Distribución geográfica. Diferencias químicas y sensoriales.**
- **AOVEs del mundo. Particularidades de diferentes países.**
- **Sumillería de Aceites. Elaboración de una Carta de Aceites. Gestión de bodega de aceites.**
- **Premios y Clasificaciones Nacionales e Internacionales.**
- **Sesiones prácticas:**
 - Pruebas de Identificación de atributos positivos y negativos.
 - Pruebas de ordenación.
 - Cata hedonística de AOVEs.
 - Cata de AOVEs monovarietales y variedades atípicas.
 - Cata de AOVEs- premios nacionales e internacionales.
 - Taller: Maridaje y AOVE. Degustación de platos con diferentes AOVEs.

PROFESORADO:

- Soledad Román Herrera. Licenciada en Biología. Gerente del Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- Tomás Méndez Soria. Licenciado C. Ambientales. Técnico del Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- Antonia Hernández Fernández. Doctora en Ciencias Químicas, Experta en Catas de AOVES, Coordinadora de los proyectos de formación, asesoramiento y gestión en IADA Ingenieros.



LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

El curso se celebrará en el Centro de Interpretación Olivar y Aceite, en Úbeda (Jaén).

Duración Programa formativo: **12 h**

Las clases tendrán lugar en horario de viernes (10 – 14h y 17 – 21 h) y sábado (10 – 14h).

MATRICULA

Número de plazas:

El número de plazas es limitado (20), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

Plazo de matrícula y precio:

El plazo de inscripción finaliza dos días antes del comienzo del mismo.

Precio del curso: 135 €. El abono del curso, deberá realizarse por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324 (Caja Rural de Jaén) o por pago mediante la web: <http://centrodeolivaryaceite.com/tienda/cursos-y-talleres/319-curso-de-avanzado-de-cata-edicion-fin-de-semana-del-centro-de-interpretacion-olivar-y-aceite.html>

Formación bonificada. Consúltenos. Coste 0, para trabajadores en régimen general. Curso bonificado 100% en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. Consultar precio a abonar y que posteriormente se bonifica en seguros sociales. (12h presenciales).

El abono del curso bonificado, deberá realizarse por transferencia a la cuenta bancaria que le indiquemos. ES DIFERENTE A LA ANTERIOR.

(Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: "Curso de Cata de Aceite).

Formalización de la matrícula:

Enviar la Solicitud de Inscripción, junto al justificante de transferencia a: info@centrodeolivaryaceite.com

Anulación de la matrícula:

Tendrán derecho a la devolución del importe del curso, aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos cinco días a la fecha de comienzo del curso.

Más información:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite
C/Corredera de San Fernando 32, 23400 Úbeda (Jaén)
www.centrodeolivaryaceite.com
Tfno: 953-75 58 89/670 046 135