FORMACIÓN EN AOVES PARA EMPRESAS Y PROFESIONALES DEL SECTOR DE LA HOSTELERIA Y TURISMO

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

2024

CURSO BÁSICO. INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES Y SUMILLERÍA

OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN

PIERALISI
CIRCULAR THINKING

Centro de Interpretación Olivar y Aceite
Corredera de San Fernando 32, Úbeda, Jaén
953755889
info@centrodeolivaryaceite.com

FORMACIÓN EN AOVES PARA HOSTELERÍA y TURISMO

CURSO INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES Y SUMILLERÍA (4H)

20 FEBRERO CAZORLA

05 MARZO JAÉN

06 MARZO ANDÚJAR

12 MARZO BAEZA

19 MARZO BEDMAR

20 MARZO LINARES

09 ABRIL BEAS DE SEGURA

16 ABRIL ALCALÁ LA REAL

23 ABRIL VILLACARRILLO

CURSO DE SUMILLER DE AOVES (12 H)

13, 20 y 27 MAYO ÚBEDA

PLAZAS LIMITADAS

Inscripciones e Información:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

C/Corredera de San Fernando, 32

23400 Úbeda (Jaén)

Tf: 953 75 58 89

info@centrodeolivaryaceite.com

www.centrodeolivaryaceite.com

GRATIS

Organiza:

OLIVAR Y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN

PIERALISI CIRCULAR THINKING

Colabora:

ANDÚJAR AYUNTAMIENTO

Ayuntamiento de BAEZA Concejalía de Turismo y Promoción

Úbeda Agrícola

Ayuntamiento de Alcalá la Real

abisc

farmaove

Hosturjaén

DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA DE CAZORLA

TUR JAÉN

Cámara Linares

Ntra. Sra. del Pilar 1ª Almazara Mundial de Aceite de Oliva

sierra MAGINA

AGRIJA

Tubba

ALCISER

Subvenciona:

DIPUTACIÓN DE JAÉN

El Sumiller es el profesional encargado de todo lo relacionado con el vino y otros productos dentro de las diferentes áreas comprendidas bajo el paraguas de la hostelería. Hoy en día son muchas las opciones profesionales que demandan una formación sólida que permita sentar las bases para un buen desarrollo profesional. La selección y compra del producto, la gestión y mantenimiento de la bodega, la elaboración de catas, el asesoramiento y servicio al cliente o la armonización comida-otros productos son algunas de las cualidades profesionales que el sector demanda.

Cada día más, los distintos establecimientos hosteleros (bares, restaurantes, hoteles, etc.), cuentan en su equipo con la figura del sumiller de vinos, lo que implica un valor añadido al servicio ofrecido.

El Centro de Interpretación Olivar y Aceite, con el objetivo de impulsar el Aceite de Oliva Virgen Extra en la hostelería y el turismo de nuestro entorno, organiza este Curso, en el que se pretende formar en el mundo del aceite de oliva virgen extra a empleados de restauración, hostelería, tiendas especializadas y, en general, a toda aquella persona interesada en aumentar su conocimiento en todo lo relacionado con el mundo del vino, y que quieran llegar a ser sumilleres de gran profesionalidad que puedan sugerir, recomendar, guiar e informar sobre el mejor aceite de oliva virgen extra.

DIRIGIDO A:

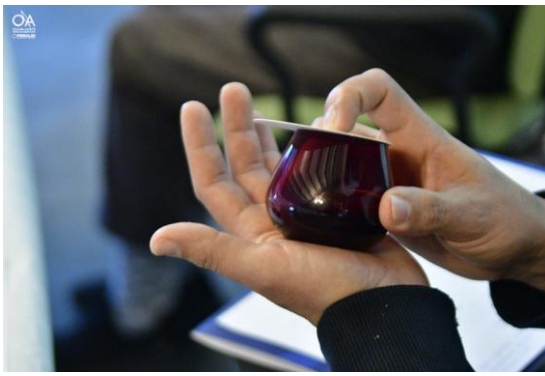
Curso de iniciación a la Cata de aceites y Sumillería que proporcionará a unos conocimientos básicos de Aceites de oliva virgen extra y análisis sensorial, que les permitirán aproximarse a las tareas del sumiller en una empresa de turismo, hostelería o restauración.

OBJETIVOS:

El objetivo general es adquirir una base de conocimiento para poder ofrecer un buen trato respecto al AOVE en sala y cocina de restaurantes, hoteles o cafeterías. Además poder responder a preguntas y dudas habituales a los clientes sobre este producto. En definitiva, promover la profesionalización y cualificación del personal prestatario de los servicios oleoturísticos, para incrementar el potencial empleo y emprendimiento en el sector del turismo y la hostelería.

PROGRAMA/CONTENIDOS:

Duración : 4 horas



1. **Contenidos teóricos:**
   - Criterios de calidad. Clases de aceites de oliva
   - Composición del AOVE
   - Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen
   - Factores que influyen en las características de los aceites
   - Atributos negativos y positivos del Aceite de oliva virgen
   - Procedimiento de cata. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen
   - Premios nacionales e Internacionales
   - Sumillería de Aceites. Elaboración de una Carta de Aceites
   - Compras, organización y Gestión de bodega de aceites en restaurantes

2. **Contenidos prácticos:**
   - Identificación de atributos negativos y positivos
   - Cata de aceites con y sin defectos
   - Pruebas de cata y entrenamiento
   - Cata hedonista
   - Cata AOVEs del mercado
   - Cata de AOVEs monovarietales y coupages
   - Cata de AOVEs Premium
   - Cata de AOVEs de variedades españolas atípicas

DIPLOMA y CERTIFICACIÓN:

- **Diploma del Curso.**

PROFESORADO:

Técnicos del Centro de Interpretación Olivar y Aceite especialistas en analisis sensorial y Sumillería.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

El curso se celebrará en diferentes emplazamientos:

Cazorla 20 FEBRERO 10:00H-14:00H Localización por definir	**Andújar** 6 MARZO 10:00H-14:00H Localización por definir	**Bedmar** 19 MARZO 10:00H-14:00H Localización por definir
Jaén 5 MARZO 10:00H-14:00H Localización por definir	**Baeza** 12 MARZO 10:00H-14:00H Localización por definir	**Linares** 20 MARZO 10:00H-14:00H Localización por definir

Beas de Segura	**Alcalá la Real**	**Villacarrillo**
9 ABRIL	16 ABRIL	23 ABRIL
10:00H-14:00H	10:00H-14:00H	10:00H-14:00H
Localización por definir	Localización por definir	Localización por definir

Una vez formalizada la inscripción, se facilitará la localización exacta.

NÚMERO DE PLAZAS:
El número de plazas es limitado (2**0**), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

PLAZO DE MATRÍCULA Y PRECIO:

El plazo de inscripción finaliza 3 días, antes del comienzo del mismo.

Precio del curso: Es gratuito gracias al apoyo y subvención de Diputación Provincial de Jaén.

Puede descargar la información y la inscripción desde la web https://centrodeolivaryaceite.com/es/aovehosteleria/

FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA:

Se realiza a través del siguiente enlace:
https://forms.gle/Rhg5pGzaVPBW6Bg86

MÁS INFORMACIÓN:

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

Actividad subvencionada por Diputación Provincial de Jaén