FORMACIÓN EN AOVEs

PARA HOSTELERÍA y TURISMO

PLAZAS LIMITADAS
Inscripciones e Información:
Centro de Interpretación Olivar y Aceite

Tf: 953 75 58 89

info@centrodeolivaryaceite.com
www.centrodeolivaryaceite.com

4h Curso básico
Iniciación a la cata de aceites y sumillería

Bedmar 28 de Octubre
Cazorla 6 de Noviembre
Baeza 19 de Noviembre
La Puerta de Segura 20 de Noviembre
Alcalá la Real 26 de Noviembre
Jaén 27 de Noviembre

GRATIS

12h
Curso de sumiller de AOVEs
Úbeda 4, 11 y 18 de Noviembre

Organiza
OLIVAR Y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN
PIERALISI CIRCULAR THINKING

Colabora
Úbeda Agricultura
Ayuntamiento de BAEZA
Ayuntamiento de Alcalá la Real

Subvenciona:
DIPUTACIÓN DE JAÉN

farmaove MARKETING Y COMUNICACIÓN PARA EL SECTOR OLEÍCOLA
abisc
Hosturjaén
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DESIGNATION OF ORIGIN SIERRA DE CAZORLA
Sierra de Segura DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VIRGEN EXTRA DE MONTAÑA
TUR JAÉN
Aceite de Jaén
sierra MAGINA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
AGUIJA
Tubba
ALCISER

CURSO BÁSICO. INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES Y SUMILLERÍA.

Octubre y Noviembre de 2025

(4 h Presenciales)

Olivar y Aceite Centro de Interpretación
C/ Corredera de San Fernando, 32 - 23400 Úbeda (Jaén) * Telf y Fax: 953755889 * info@centrodeolivaryaceite.com * www.centrodeolivaryaceite.com

1. DESCRIPCIÓN

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. En general, a toda aquella persona interesada en aumentar su conocimiento en todo lo relacionado con el mundo del aceite, 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.

2. FICHA TÉCNICA

Duración: 4 horas.
Nº días: 1 día.
Horario: De mañana. 10:00-14:00h.
Lugar: Ver apartado de calendario.
Fechas: Ver apartado de calendario.
Modalidad: Presencial.
Profesorado:

- Tomás Méndez Soria. Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Andrés Arias Raez. Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- María Elena Escuderos Fernández-Calvillo.

EMPRESA PROVEEDORA: Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén.
CIF: G23710072.

3. DIRIGIDO A

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

4. 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.

5. CONTENIDO

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.
   - 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.
   - Pruebas de cata y entrenamiento.
   - Cata hedonista.
   - Cata AOVEs del mercado.
   - Cata de AOVEs Premium.

6. MATERIAL DIDÁCTICO

Para facilitar el desarrollo del curso se han preparado los siguientes materiales:

- Presentaciones usadas del profesorado.
- Documentación acreditativa de la formación impartida.
- Material de trabajo, carpeta, folios, fichas de cata y bolígrafo.

7. CALENDARIO

octubre 2025						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28 BEDMAR	29	30	31		

noviembre 2025						
L	M	X	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6 CAZORLA	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19 BAEZA	20 LA PUERTA DE SEGURA	21	22	23
24	25	26 ALCALÁ LA REAL	27 JAÉN	28	29	30

Bedmar
28 OCTUBRE
10:00H-14:00H
SEDE DE LA DO SIERRA MÁGINA
Carretera Mancha Real A Cazorla, 0

Alcalá la Real
26 NOVIEMBRE
10:00H-14:00H
EDIFICIO JOVEN
Calle Cruz del Coto, 17

La Puerta de Segura
20 NOVIEMBRE
10:00H-14:00H
SEDE DE LA DO SIERRA DE SEGURA
Polígono Industrial Llanos de Armijo

Baeza
19 NOVIEMBRE
10:00H-14:00H
AULA ABISC BAEZA
Cuartel de Sementales. Compañía, 5

Cazorla
6 NOVIEMBRE
10:00H-14:00H
SEDE DE LA DO SIERRA CAZORLA
Ctra, Km 10.5, de Peal de Becerro

Jaén
27 NOVIEMBRE
10:00H-14:00H
CENTRO DE DINAMIZACIÓN TURÍSTICA
Calle Roldán y Marín, 1

8. INFO Y MATRÍCULA

El número de plazas es limitado (20), por lo que las solicitudes se atenderán por orden de inscripción y por el cumplimiento de los requisitos para inscribirse. 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 e inscribirse desde la web https://centrodeolivaryaceite.com/es/aovehosteleria/

FORMALIZACIÓN DE LA MATRÍCULA:

Se realiza a través del siguiente enlace: https://forms.gle/9ySq2QA4TCLY8XeaA

Actividad subvencionada por Diputación Provincial de Jaén