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

Curso de Sumillería de AOVE.

4, 11 y 18 de Noviembre de 2025

(12 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.

Un curso de cata de aceites, sumillería y maridaje. El objetivo del curso es conocer las nociones básicas sobre los diferentes aceites de oliva que existen y variedades de aceitunas, así como los fundamentos de la elaboración de aceites y análisis sensorial.´ También aprender a catar aceites, en sus tres fases: visual, olfativa y gustativa. En este curso también se explicarán las funciones del sumiller de AOVEs, desde elegir el aceite hasta adquirir un protocolo para servirlo y degustarlo por el cliente, pasando por gestionar la bodega y elaborar la carta. Y por último, se mostrarán maridajes, pudiendo perfeccionar la elección del AOVE según la comida.

2. FICHA TÉCNICA

Duración: 12 horas.
Nº días: 3 días.
Horario: De mañana. 10:00-14:00h.
Lugar: Centro de Interpretación Olivar y Aceite. C/Corredera de San Fernando,32, 23400 Úbeda (Jaén).
Fechas: 4, 11 Y 18 de Noviembre de 2025.
Modalidad: Presencial.
Profesorado:
Formado por prestigiosos profesionales del sector del aceite y de la sumillería, desde profesores de Escuelas de Hostelería a sumilleres de grandes restaurantes pasando por expertos en cada materia.
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

Cultura básica del Aceite de oliva virgen extra:

- Clases de aceites de oliva.
- Elaboración del aceite de oliva virgen.
- Mitos.
- Composición química y nutricional.
- Cómo leer la etiqueta de un aceite.
- Marco legal en hostelería.

Gestión del AOVE en hostelería:

- Confección de la carta y servicio de aceites
- Planificación, organización de la bodega y gestión de stocks.
- Calidad del servicio y atención al cliente.

Análisis Sensorial y Cata:

- Análisis Sensorial del AOVE. Vocabulario básico de cata.
- Fisiología análisis sensorial.
- Análisis visual, olfativo y gustativo de aceites. Protocolo de cata.

- Panel Test y Fichas de Cata.
- Cata Hedonista.
- Premios y Concursos Nacionales e Internacionales.
- AOVES de España. Zonas de producción y características.
- Introducción a los Aceites y zonas productoras del Mundo.

AOVE y Gastronomía: Armonías

- Maridajes y AOVEs. Un AOVE para cada plato.
- FOOD PAIRING. Trabajo de creación, fusión de platos con diferentes AOVEs.
- Técnicas básicas de cocina y de elaboración de platos. Recetas con presencia de AOVEs. Maridaje de variedades.
- Técnicas clásicas y nuevas tendencias de maridaje.

Comunicación en la Hostelería

- Marketing Digital y Redes Sociales.

Contenidos prácticos:

- Ensayo Sensorial. Sabores fundamentales.
- Cata-Identificación de Atributos Positivos y Negativos.
- Cata de aceites del mercado.
- Cata de AOVEs de variedades españolas.
- Cata de AOVEs de variedades extranjeras.
- Cata de Premios Nacionales e Internacionales.
- Cata de AOVEs Premium.
- Cata de AOVEs ecológicos.
- Cata de otros productos.
- Taller de Maridaje y AOVEs.
- Degustación de platos.
- Prueba final de evaluación : análisis sensorial.

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

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

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 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/7K8vTTYtvhFeokBP9

Actividad subvencionada por Diputación Provincial de Jaén

DIPUTACIÓN DE JAÉN