

NIVEL 2

# CATADOR DE AOVE

65 Horas

## PROGRAMA\_

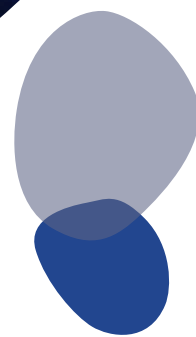
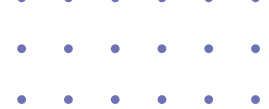
- 1.- Caracterización del aceite de oliva virgen.
- 2.- Análisis sensorial de los aceites de oliva virgenes.
- 3.- Normativa del análisis sensorial.
- 4.- El panel de cata y la acreditación.

Modalidad\_ Presencial.

Precio\_ 300€

Profesor\_ Sergio Lis





## DESCRIPCIÓN\_

Este curso está diseñado para formar profesionales en la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), brindando un conocimiento profundo sobre las técnicas de evaluación sensorial, características organolépticas y la calidad del AOVE. A lo largo de 65 horas, los participantes aprenderán a identificar y clasificar los diferentes atributos y defectos del aceite, adquiriendo las habilidades necesarias para desempeñarse como catadores expertos.

## Metodología\_

Clases teóricas y prácticas guiadas por expertos del sector.  
Sesiones prácticas de cata para aplicar los conocimientos adquiridos.  
Aulas de cata con el material didáctico necesario y muestras de AOVE.

## Objetivos del curso\_

Desarrollo de habilidades de cata y comprensión de los principios básicos.  
Descubrir la diversidad del aceite de oliva virgen extra.  
Desarrollo del vocabulario específico para describir y evaluar sus cualidades.  
Certificado de participación propio al finalizar el curso.

## A quién va dirigido\_

Almazareros.  
Técnicos de control de calidad en industria del sector.  
Jefes de sala de restauración.  
Profesionales del sector alimentario.  
Entusiastas de la gastronomía y del AOVE que por necesidad en sus puestos de trabajo o por placer deseen adentrarse en el mundo de la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra.

+ info

976 60 09 56

626 02 83 42

[oleoturismo@aceiteslis.com](mailto:oleoturismo@aceiteslis.com)

