



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