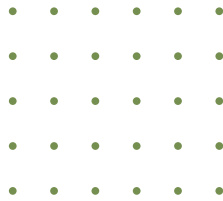


INICIACIÓN A LA CATA DE AOVE'S



Modalidad_ Presencial.

Precio_ 120€

Profesor_ Sergio Lis

DESCRIPCIÓN_

Nuestro curso de iniciación está diseñado para ofrecer a los participantes una experiencia educativa y sensorial que abarca desde el aroma hasta el sabor y la textura de los diferentes AOVE's, explorando sus secretos y matices.

Descubrirás sus características organolépticas, sus bondades y sus defectos de la mano de profesionales del sector.

Metodología_

Clases teóricas y prácticas guiadas por expertos en AOVE.

Sesiones prácticas de cata para aplicar los conocimientos adquiridos.

Aulas con 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_

Este curso es el punto de partida perfecto para todos aquellos que por necesidad en sus puestos de trabajo o por placer deseen iniciarse en el mundo de la cata de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Jefes de sala de restauración.

Entusiastas de la gastronomía y del AOVE.

Profesionales del sector alimentario.

Amantes de la cocina que deseen mejorar sus habilidades de maridaje.



PROGRAMA -

1. TIPOS Y DEFINICIONES DE ACEITE.
2. VOCABULARIO BÁSICO.
3. ATRIBUTOS NEGATIVOS Y ATRIBUTOS POSITIVOS.
4. DIFERENCIACIÓN DE ATRIBUTOS.
5. PRUEBA FINAL SENSORIAL.

*Los alumnos que lo deseen podrán continuar su formación con el curso de nivel 2_ "Catador de AOVE"

"ÚNETE A NOSOTROS Y CONOCE EL AOVE"

+ info

976 60 09 56

626 02 83 42

oleoturismo@aceiteslis.com



ACEITES LIS
www.aceiteslis.com

