

## **Jornadas**

# **Análisis sensorial e iniciación a la cata y conocimiento del aceite de oliva virgen extra y el vino**

**Días 9 y 10 de junio de 2015**



**Análisis sensorial e iniciación  
a la cata y conocimiento del  
aceite de oliva virgen extra y  
el vino**

## **DIRECCIÓN**

**D.ª María Soledad Román Herrera.** Centro de Interpretación Olivar y Aceite (Úbeda, Jaén).

## **CONTENIDOS Y OBJETIVOS DE LAS JORNADAS**

El conocimiento del aceite de oliva virgen extra y el vino es una disciplina con gran demanda social desde diferentes sectores tanto profesionales, elaboradores, comerciantes, hosteleros, como aficionados de muy diversa índole que tratan de acceder al mundo del AOVE y del vino como fenómeno cultural. Las técnicas de cata son instrumentos imprescindibles para una aproximación sensorial al AOVE y al vino.

Esta actividad formativa supone una iniciación al análisis sensorial del aceite de oliva virgen extra y el vino, tanto desde el punto de vista teórico como práctico, en donde se pretende que los alumnos se introduzcan en los siguientes temas:

- Conocimiento de cómo la elaboración influye en la calidad sensorial.
- Aprendizaje de las técnicas de análisis sensorial del aceite de oliva virgen extra y del vino, para valorar su calidad a través de los sentidos.
- Contribución al desarrollo de los sentidos, para describir la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes productos.
- Contribución al aumento del valor del AOVE y el vino en la restauración.

Las jornadas se componen de una parte teórica, que estará dedicada a la caracterización sensorial de ambos productos, analizando las bases teóricas, vocabularios generales y específicos de la cata, y aspectos agronómicos e industriales de la elaboración, finalizando con conceptos de sumillería. Cada sesión teórica irá acompañada de catas dirigidas.



## **LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN**

El curso se celebrará en el Campus Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía, en Baeza (Jaén) el día 10 de junio y en el Centro de Interpretación del Olivar y el Aceite de la Provincia de Jaén, en Úbeda (Jaén), situado en la C/ Corredera de San Fernando, 32 el día 9 de junio.

Las clases tendrán lugar los días 9 y 10 de junio de 2015, en horario de mañana (de 10 a 14 horas) y tarde (de 16 a 20 horas).

## **MATRÍCULA**

### **Número de plazas y condiciones de admisión**

El número de plazas es limitado, por lo que se atenderán por riguroso orden de matriculación.

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

Las jornadas van dirigidas a:

- Profesionales del sector oleícola y del comercio, interesados/as en conocer el análisis sensorial del aceite y el vino.
- Profesionales de hostelería (jefes de sala, camareros, chef, etc.) interesados/as en explorar el mundo de los aromas y sabores del AOVE y el vino, así como de adquirir conocimientos de sumillería.
- Estudiantes o titulados/as universitarios/as en materias relacionadas con los contenidos de las jornadas, interesados/as en el desarrollo profesional vinculado al mundo del aceite.
- Aficionados/as al mundo del aceite y del vino.
- Público general que no posea conocimientos previos y desea tener una toma de contacto con la cata de aceite y vino.

### **Plazo de matrícula y precio**

El plazo de matrícula finaliza el 5 de junio de 2015.

El precio de la matrícula es de 60 euros (52 de matrícula y 8 de apertura de expediente).

Número de horas de las jornadas: 16.



El pago de la matrícula, así como de los gastos de residencia, en su caso, deberá efectuarse por transferencia bancaria libre de gastos o por ingreso a la cuenta de La Caixa, Oficina Isla de la Cartuja (Sevilla) IBAN: ES78 21009166752200074348

### **Formalización de la matrícula**

Deberá aportarse la siguiente documentación:

1. Solicitud en el impreso que facilita la Universidad Internacional de Andalucía.
2. Fotocopia del DNI.
3. Justificante de haber abonado los derechos correspondientes.

### **Anulación de matrícula**

Tendrán derecho a la devolución del importe de la matrícula (52 €), aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos cinco días a la fecha de comienzo de las jornadas. La devolución se solicitará en la Secretaría del Campus.

## **CERTIFICADOS**

Los alumnos matriculados que acrediten al menos la asistencia al 80% de las horas recibirán un certificado de asistencia, en el que constarán las materias cursadas y el número de horas de las jornadas (16).

Estas jornadas podrían ser convalidadas por créditos por las universidades andaluzas según sus propias normativas.



## Profesorado y programación docente

Análisis sensorial e iniciación  
a la cata y conocimiento del  
aceite de oliva virgen extra y  
el vino

## PROGRAMACIÓN DOCENTE

### Aceite

- Parámetros físico-químicos y sensoriales del aceite de oliva virgen. Clasificación de los aceites de oliva.
- Análisis sensorial. Introducción a la cata de aceites. Conocimiento de los descriptores sensoriales.
- Valoración organoléptica de los Aceites de Oliva Vírgenes. Panel Test.
- Proceso de elaboración. Factores agronómicos y de elaboración que influyen en la calidad sensorial de los aceites de oliva vírgenes.
- Taller de identificación de atributos positivos y negativos del aceite de Oliva Virgen Extra.
- Análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes extra. Catas dirigidas.
- Experiencia empresarial. Finca la Reja, S.L. AOVE Finca la Torre.

### Vino

- Conocimiento del vino. La vid y el vino.
- Elaboración y tipos de vino.
- Composición del vino.
- Técnicas de la cata analítica del vino. Iniciación al Análisis sensorial. Atributos sensoriales del vino.
- La profesión del sumiller, servicio del vino y trato con el cliente.
- Compras y gestión de la bodega en el restaurante.
- Análisis sensorial de vinos (blancos, rosados, tintos y generosos). Catas dirigidas.
- Experiencia empresarial. Bodegas Tobar. Vino Entredicho.

## PROFESORADO

- D.<sup>a</sup> Yolanda Avilés Mora. Jefa de panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.
- D.<sup>a</sup> Brígida Jiménez Herrera. Directora del IFAPA de Cabra (Córdoba).
- D.<sup>a</sup> Pilar Ramírez Pérez. Área de producción Agraria del IFAPA de Cabra (Córdoba).
- D. Antonio José Cristofani Marín. Maitre y Sumiller del Restaurante Cantina la Estación, Úbeda.
- D. Pedro Olivares Sánchez. Enólogo de Bodegas Tobar. Sumiller. (Vino Entredicho-bio).
- D. Víctor Pérez Serrano. Gerente Finca La Reja S.L. (AOVE Finca la Torre).



## INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Universidad Internacional de Andalucía

Campus Antonio Machado

Palacio de Jabalquinto

Plaza de Santa Cruz, s/n., 23440 BAEZA (Jaén).

E-mail: baeza@unia.es <http://www.unia.es>

Teléfono: 953 742775 Fax: 953 742975

Organiza:



Colaboran:



Análisis sensorial e iniciación  
a la cata y conocimiento del  
aceite de oliva virgen extra y  
el vino



<http://www.unia.es/>