



Universidad
Internacional
de Andalucía

JORNADA

CÓDIGO: B175

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2025/2026

Ciencias de la salud

unia•es

B175 | Jornada | Sede Antonio Machado

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2025/2026

Presencial

21 de noviembre de 2025

Dirección

D.^a María Soledad Román Herrera. Centro de Interpretación Olivar y Aceite de la Provincia de Jaén.

PRESENTACIÓN Y OBJETIVOS

Esta actividad formativa se centra en difundir la cultura española del aceite de oliva virgen extra, pilar de la dieta mediterránea, y fomentar la demanda de los AOVEs categoría Premium, a través de la caracterización sensorial de los aceites de nueva cosecha y recolección temprana. Asimismo, se pretende mostrar la riqueza varietal de la geografía española y la amplia gama de AOVES de alta calidad, así como su versatilidad.

Se tratarán aspectos importantes como la maduración del fruto, el proceso de elaboración y su influencia en las características sensoriales del aceite de oliva virgen extra. Además de profundizar en las propiedades saludables del AOVE y la importancia de que los conocimientos científicos que apoyan los valores nutricionales y saludables lleguen al consumidor final.

La jornada se compone de contenidos teóricos, combinados con sesiones de catas dirigidas.

Los objetivos de la jornada son:

- Valorizar los AOVEs de cosecha temprana de variedades diferentes.
- Conocer la influencia de la maduración del fruto, factores agronómicos y proceso de elaboración, en la calidad sensorial.
- Explorar los diferentes perfiles sensoriales de AOVEs Premium de diferentes zonas geográficas de España y nuevas variedades.
- Conocer la excelencia de un AOVE de alta calidad, virtudes, importancia de su uso y su alto valor gastronómico y saludable.
- Contribuir al aumento del valor del AOVE Premium en la población en general y restauración.
- Innovación, sostenibilidad y calidad como diferenciación y ventaja competitiva.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

La jornada se celebrará en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía, en Baeza (Jaén), en horario de mañana, y en AOVEland-Oleícola Jaén, Baeza (Jaén), en horario de tarde.

Las clases tendrán lugar el día 21 de noviembre de 2025, en horario de mañana (de 9,00 a 14,00 horas) y tarde (de 16,00 a 19,00 horas).

DESTINATARIOS

La jornada va dirigida a:

- Profesionales del sector oleícola y comercio.
- Profesionales de organizaciones relacionadas con la industria oleícola.
- Estudiantes o titulados/as universitarios/as relacionados con el sector oleícola.
- Estudiantes o Titulados de asignaturas relacionadas con la materia (gastronomía, turismo, etc) interesados en el desarrollo profesional vinculado al mundo del aceite.
- Personal técnico que trabaja en la Administración Agraria.
- Profesionales de hostelería y turismo.
- Aficionados al mundo del aceite de oliva virgen extra y gastronomía.
- Público general que no posean conocimientos previos y desean tener una aproximación con la cata de AOVE.

MATRÍCULA

El número de plazas está limitado a 30, por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

Plazo de matrícula y precio

El plazo de matrícula finaliza el 18 de noviembre de 2025.

El precio de la matrícula es de 72 euros (64 de matrícula y 8 de apertura de expediente).

Número de horas de la jornada: 7.

El pago de la matrícula se realizará con tarjeta bancaria.

Formalización de la matrícula

Las personas interesadas en matricularse deben formalizar su inscripción a través del procedimiento online de automatrícula: <http://www.unia.es/automatricula>.

Se debe enviar a la Universidad Internacional de Andalucía, a través del Servicio de tickets de la UNIA: sacu.unia.es seleccionando el grupo de ayuda de GESTIÓN ACADÉMICA, la fotocopia del DNI.

Anulación de matrícula

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos se regirán según lo establecido en los artículos 16 y 17 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad. En ningún caso se devolverán las tasas de secretaría (8 euros).

CERTIFICADOS

El alumnado matriculado, que acredite al menos la asistencia al 80 % de las clases, recibirá un certificado de asistencia en el que constarán las materias cursadas y el número de horas de la jornada (7).

PROGRAMA ACADÉMICO

Contenidos teóricos/prácticos:

- Maduración y evolución del fruto. Lipogénesis.
- Influencia de los factores agronómicos en las características organolépticas.
- Premios y concursos vs. Consumidor.
- Variedades de olivar.
- Innovación en la extracción y calidad.
- AOVE y salud. Valor nutricional y saludable.
- Valoración sensorial en premios y concursos.
- Catas dirigidas de aceites de oliva virgen extra de nueva cosecha procedentes de variedades de aceituna y zonas geográficas diferentes (monovarietales, coupages, ecológicos y olivar en seto).

PROFESORADO

- Dra. María de la Paz Aguilera Herrera. IFAPA Venta del Llano (Mengíbar, Jaén).
- Dra. Brígida Jiménez Herrera. IFAPA de Cabra (Córdoba).
- Dr. José Juan Gaforio Martínez. Universidad de Jaén.
- D.^a Mercedes Uceda de la Maza. Molino y Cata (Granada).
- D. Antonio Carazo Lanagrán. Pieralisi España & Portugal
- D.^a Tamara Tagua García. AOVELAND-Oleícola Jaén (Baeza, Jaén).
- D. Pedro Martínez Martínez. IMS Control Industrial.
- D. Luis Manuel Barrera Marcos. FOSS Iberia.
- D. Juan de Dios García Casas. Aceite OMED.

ATENCIÓN AL ALUMNADO

Desde el Servicio de Formación Permanente y Extensión Universitaria se atenderán las dudas y consultas a todo el alumnado en el horario habitual, de lunes a viernes de 9h a 14h, en el teléfono 953742775. Igualmente podrá contactar a través del Servicio de tickets de la UNIA: sacu.unia.es seleccionando el grupo de ayuda de **GESTIÓN ACADÉMICA**

COLABORAN





Universidad
Internacional
de Andalucía

unia • es