Universidad Internacional de Andalucía

JORNADA

CÓDIGO: B225

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2026/2027

Ciencias de la salud

unia·es

B225 | Jornada | Sede Antonio Machado

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2026/2027

Presencial
18 de noviembre de 2026

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, uno de los pilares de la dieta mediterránea y uno de los alimentos más representativos de la gastronomía española. A través de esta jornada se pretende fomentar el conocimiento y la demanda de los AOVEs Premium, poniendo en valor los aceites de nueva cosecha y recolección temprana mediante su caracterización sensorial.

Asimismo, la jornada permitirá descubrir la extraordinaria riqueza varietal del olivar español, la diversidad de perfiles sensoriales que ofrecen los AOVEs de alta calidad procedentes de distintas zonas geográficas y su gran versatilidad gastronómica.

Durante la formación se abordarán aspectos fundamentales que determinan la calidad del aceite de oliva virgen extra, como la maduración del fruto, los factores agronómicos, el proceso de elaboración y su influencia sobre las características físico-químicas y sensoriales del producto final. Igualmente, se profundizará en el papel multifactorial de los compuestos volátiles en el olivar y el aceite de oliva virgen, analizando su influencia en aspectos como la comunicación y defensa de la planta, así como en la formación de los aromas y las características sensoriales del aceite.

La actividad combinará contenidos teóricos con sesiones prácticas de cata dirigidas, proporcionando a los participantes las herramientas necesarias para identificar, valorar y diferenciar aceites de oliva virgen extra de alta calidad.

Los objetivos de la jornada son:

- Poner en valor los AOVEs Premium de nueva cosecha y recolección temprana, elaborados a partir de diferentes variedades de aceituna.
- Comprender la influencia de la maduración del fruto, los factores agronómicos y el proceso de elaboración sobre la calidad y el perfil sensorial del aceite de oliva virgen extra.
- Conocer la diversidad varietal del olivar español y explorar los diferentes perfiles sensoriales de AOVEs Premium procedentes de distintas zonas geográficas.
- Identificar las principales características organolépticas que definen la excelencia de un AOVE de alta calidad, así como su valor gastronómico, nutricional y saludable.
- Promover el conocimiento y el consumo de AOVEs Premium entre consumidores, profesionales de la restauración y prescriptores.

- Analizar el papel de la innovación, la sostenibilidad y la calidad como elementos diferenciadores y factores de competitividad para el sector oleícola.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN

La jornada se celebrará en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía, en Baeza (Jaén).

Las clases tendrán lugar el día 18 de noviembre de 2026, en horario de mañana (de 9,00 a 14,30 horas) y tarde (de 16,30 a 18,30 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 16 de noviembre de 2026.
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 on-line 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).
La solicitud de anulación se presentará a través del registro electrónico https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do, dirigida a la Sede en donde se vaya a celebrar la actividad académica, aportando la siguiente documentación:

- Impreso de solicitud de anulación/devolución, debidamente cumplimentado y firmado.
- Certificado de titularidad de la cuenta bancaria indicada para la devolución. Dicho documento puede ser descargado por usted a través de su banca en línea y no es necesario que se encuentre sellado ni firmado por la entidad, con el fin de evitarle posibles comisiones asociadas a su emisión.

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 del fruto y lipogénesis: evolución de la aceituna y su influencia en la calidad del aceite.
- Influencia de los factores agronómicos y de los procesos de elaboración en las características físico-químicas y sensoriales del AOVE.
- La diversidad varietal del olivar español y su expresión sensorial.
- Innovaciones tecnológicas en la extracción y elaboración del aceite de oliva virgen extra.
- Panel Test. Premios y concursos de calidad.
- Composición química del AOVE.
- El papel multifactorial de los compuestos volátiles en el olivar y el aceite de oliva virgen.
- Catas dirigidas de aceites de oliva virgen extra de nueva cosecha procedentes de variedades y zonas productoras de España, incluyendo aceites monovarietales, coupages, ecológicos y procedentes de olivar en seto.

PROFESORADO

- Dra. María de la Paz Aguilera Herrera. IFAPA Venta del Llano (Mengíbar, Jaén).
- Dra. Brígida Jiménez Herrera. Consultora en Olivicultura y Elaiotecnia.
- Dr. Plácido Pascual Morales. Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.
- Dra. Araceli Sánchez Ortiz. IFAPA Venta del Llano (Jaén).
- D.ª Tamara Tagua García. AOVELAND-Oleícola Jaén (Baeza, Jaén).
- D. Pilar Gutierrez Rodríguez. Responsable de Oleoturismo de Picualia. Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA (Bailén).
- D. Antonio Carazo Lanagrán. Pieralisi España & Portugal.

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.**

PATROCINA

innova
AULA OLEÍCOLA



Universidad
Internacional
de Andalucía

unia·es