Universidad
Internacional
de Andalucía

Jornada

Sede Antonio Machado

CÓDIGO: B085

Cata de aceite de oliva virgen extra, aromas y sabores de nueva cosecha 2023/2024

Presencial
Miércoles 22 de noviembre de 2023

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

CÓDIGO B085 | Sede Antonio Machado

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2023/24

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, además de conocer variedades de olivar en seto, un sistema en crecimiento tanto en España como a nivel mundial.

La gastronomía tendrá un especial protagonismo en la jornada, se adquirirán conocimientos del AOVE en la cocina, además de aprender a armonizar platos con las diferentes variedades, mediante la elaboración de recetas en directo.

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

Los objetivos de la jornada son:

- Valorizar el AOVE de cosecha temprana de variedades diferentes.
- Conocer la influencia de la maduración del fruto, factores agronómicos y la elaboración, en la calidad sensorial.
- Contribuir al desarrollo de los sentidos, para describir la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes aceites Premium.
- Distinguir la excelencia de un AOVE alta calidad, las virtudes, la importancia de su uso y su alto valor gastronómico.
- Explorar los diferentes perfiles sensoriales de AOVEs Premium de diferentes zonas geográficas de España y nuevas variedades para olivar en seto.
- Contribuir al aumento del valor del AOVE Premium en la restauración y público general.
- La diferenciación, innovación y calidad como 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 22 de noviembre de 2023, en horario de mañana (de 9 a 14,30 horas) y tarde (de 16,30 a 19,30 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

Número de plazas y condiciones de admisión

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

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

CÓDIGO B085 | Sede Antonio Machado

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2023/24

Plazo de matrícula y precio

El plazo de matrícula finaliza el 17 de noviembre de 2023.
El precio de la matrícula es de 72 euros (64 de matrícula y 8 de apertura de expediente).
Número de horas de la jornada: 8.
El pago de la matrícula 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 2100916675220007434 8

Formalización de la matrícula

Las personas interesadas en matricularse deben formalizar su inscripción a través de uno de los siguientes procedimientos:

1. A través del procedimiento on-line disponible en la dirección:
https://unia.es/automatricula?uxxi

2. Por medio del registro electrónico:
https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do

3. Presentando en el Registro de la Sede el impreso normalizado que facilita la Universidad Internacional de Andalucía, debidamente cumplimentado.

En todos los casos se debe enviar la siguiente documentación:
- Fotocopia del DNI.
- Justificante de haber abonado los derechos correspondientes.

Anulación de matrícula

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos se regirán según lo establecido en el artículo 19 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad.
La solicitud 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, utilizando al efecto el impreso normalizado.

CERTIFICADOS

Los/as alumnos/as matriculados/as que acrediten al menos la asistencia al 80 % de las clases recibirán un certificado de asistencia en el que constarán las materias cursadas y el número de horas de la jornada (8).

PROGRAMA ACADÉMICO

Contenidos teóricos/prácticos:

- Índice de maduración y evolución del fruto. Lipogénesis. Rendimiento graso.
- Influencia de los factores agronómicos en las características organolépticas
- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen. Influencia de los factores industriales en las características sensoriales.
- Variedades de olivar.
- Valoración sensorial en premios y concursos. Complejidad, equilibrio y armonía.
- Diferenciación, innovación y calidad.
- Análisis de la situación actual de campaña y precios.
- 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).
- AOVE y gastronomía. Showcooking.

PROFESORADO

- **Dra. María de la Paz Aguilera Herrera.** Investigadora IFAPA Venta del Llano, Jaén.
- **Dra. Brígida Jiménez Herrera.** Directora IFAPA de Cabra.
- **D.ª Mercedes Uceda de la Maza**. IADA Ingenieros.
- **Dra. Antonia Fernández Hernández**. Directora de producción de almazaras del Grupo Jaencoop.

CÓDIGO B085 | Sede Antonio Machado

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2023/24

- **Dr. Juan Vilar Hernández**. CEO Juan Vilar consultores estratégicos S.L. (Jaén).
- **D. Juan Carlos García Garrido**. Restaurante Vandelvira (Baeza).
- **D.ª Tamara Tagua**. AOVELAND-Oleícola Jaén (Baeza).

ATENCIÓN AL ALUMNADO

Desde el Servicio de Formación Permanente y Extensión Universitaria se atenderán las dudas y consultas a todo el alumnado en nuestro horario habitual, de lunes a viernes de 9h a 14h, en el teléfono 953742775.

Igualmente podrá contactar con nosotros a través del correo electrónico
alumnos.formacion.permanente@unia.es

COLABORA

innova
AULA OLEÍCOLA

Universidad
Internacional
de Andalucía

CÓDIGO B085 | Sede Antonio Machado

Cata de aceite de oliva virgen extra. Aromas y sabores de nueva cosecha 2023/24

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN
Universidad Internacional de Andalucía
Sede Antonio Machado
Palacio de Jabalquinto
Plaza de Santa Cruz, s/n. 23440. Baeza, Jaén
baeza@unia.es
T. 953 742 775 / F. 953 742 975