



WINE INSTITUTE

# FORMACIÓN VITIVINÍCOLA

## Curso de aceite de oliva

### Objetivos

Obtener conocimientos de agronomía y elaboración de aceites de oliva.  
Lograr un buen análisis sensorial de los distintos aceites y establecer diferencias de calidad.  
Reconocer los distintos varietales del olivo.

### Perfil de los participantes

Este curso está dirigido a personas que trabajan en olivícolas y a todos aquellos interesados en aprender acerca del aceite de oliva.

Duración: 2 clases

### Módulo I

#### Reseña histórica de la olivicultura

Regiones productoras. Agronomía del olivo.  
Composición. Características fundamentales del mismo.  
Aceite de oliva. Concepto. Clasificación de los mismos.  
Métodos de elaboración.

### Módulo II

#### Cata

Concepto. Técnica de degustación de aceites. Aromas.  
Principales características. Defectos que podemos encontrar. Varietales de aceite de oliva. Orígenes.  
Características de cada uno de ellos. Maridajes.  
Dieta mediterránea. Fundamentos.

Diploma otorgado por Wine Institute. Incluye material didáctico y degustación de aceites todas las clases