



Formación universitaria para ser experto en cata de aceite

LOCALIZACIÓN: Jaén

DURACIÓN: 1'48"

RESUMEN: La Universidad de Jaén imparte el único curso en todo el mundo de experto universitario en cata de aceite de oliva virgen extra (AOVE) del mundo patrocinado por el Consejo Oleícola Internacional (COI). Cada año 30 estudiantes procedentes de diferentes puntos del mundo se forman en este ciclo de cinco módulos que los habilita como catadores oficiales, una especialización muy demandada por el sector. La formación los capacita para detectar la calidad de los AOVE y para mejorar la producción a escala mundial.

VTR

Son los alumnos del Curso de Experto Universitario en cata de aceite de oliva virgen extra y realizan una cata a ciegas. Se imparte en la Universidad de Jaén y es el único del mundo patrocinado por el Consejo Oleícola Internacional.

Ender Gündüz
Dtor. Unidad Promoción COI

"Jaén es el pilar para que podamos transmitir a nuestros países miembros los expertos que pueden evaluar sus aceites correctamente y mejorar su calidad en los aceites producidos".

Sebastián Sánchez
Director del curso

"En el mundo hay un déficit de catadores de aceites de oliva y eso es lo que pretende cubrir estas enseñanzas que se imparten en la Universidad de Jaén"

Cada año, entre 30 y 35 alumnos se forman en este curso con diversidad de motivaciones y expectativas.

Salivaras Dimitrios
Estudiante griego

"En Grecia hay muchos problemas con la gente que no conocen las maneras para producir un aceite con calidad... Y creo que voy a ayudarles"

Charbel Hage
Estudiante libanés

"Para ayudar a los productores en mi país, para mejorar la producción y también para explicar a la gente de mi país cuál es la diferencia entre diferentes calidades de aceite de oliva".

Yousra Antit
Estudiante tunecina

"Quiero tener muchos conocimientos sobre el aceite, la calidad del aceite y cómo diferenciar entre un buen aceite y un aceite que no es bueno".

Aprenden a valorar las cualidades sensoriales en jornadas intensivas de ocho horas, la mitad dedicadas a la cata

Francesca Marivoci
Estudiante italiana

"Ha habido la posibilidad de catar aceite de todo el Mediterráneo y de otros países, entonces me ha servido mucho para entender que hay aceites de calidad en todo el mundo".

Esa formación, demandada por la industria oleícola, atrae cada año a estudiantes de los principales países productores.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es