



DIPUTACIÓN  
DE JAÉN



CAJA RURAL  
JAÉN



## CURSO DE SUMILLERES Y PRESCRIPTORES AOVE

La World Olive Oil Exhibition (WOOE) organiza el **III Curso de Experto en Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Vírgenes 'Premium o de Alta Gama'** del país dirigido a **sumilleres y prescriptores**, que se lanza al mercado con el objetivo de ampliar, complementar e introducir a los profesionales en el apasionante mundo de la cata y del aceite de oliva virgen extra (AOVE) de la máxima calidad, desde su cuidado proceso de elaboración, hasta los factores que alteran sus características sensoriales. Asimismo, se avanzará en la técnica del *food pairing*, a través del análisis de los aromas existentes en los aceites de oliva vírgenes con el objetivo de descubrir las mejores combinaciones de ingredientes y crear armonías que rocen la perfección. Esta enseñanza se complementa, además, con la participación de críticos, profesores, sumilleres y jefes de cocina.

Dentro de los servicios de restauración especializados, cada vez se demandan más las funciones de un sumiller profesional o experto en AOVE, ya que aporta un valor añadido al poder ofrecer asesoramiento a quien lo requiera gracias al estudio del vino y aceite de oliva virgen extra, bebidas o productos gourmet. Además, esta figura se hace más imprescindible, y adquiere un protagonismo más elaborado, al ser el punto de conexión entre el viticultor/productor del aceite y consumidor final.

### Objetivo final

**Convertir al sumiller profesional o al prescriptor en uno de los principales del aceite de oliva virgen extra**, e incrementar así su protagonismo en la cocina de vanguardia nacional e internacional.

### ¿Quién puede participar?

- Sumilleres que deseen mejorar sus conocimientos para promocionar en su profesión.
- Profesionales relacionados con la hostelería, que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación para incorporarse a un puesto de trabajo de maître.
- Profesionales de la hostelería en todos sus ámbitos que deseen incrementar sus conocimientos en aceite.
- Personas que han cursado o cursan programas de grado superior de formación profesional.
- Asociaciones españolas de sumilleres.
- Asociaciones españolas de maîtres.

### Fecha y lugar

El curso se llevará a cabo este año entre los días 18,19 y 20 de febrero en la Centro Superior de



Hostelería de Galicia, ubicada en la carretera Santiago-Noia km 3, A Barcia.

En el marco de la World Olive Oil Exhibition, que se desarrollará los días 27 y 28 de marzo de 2019, también se llevarán a cabo actividades complementarias.

## PROGRAMA

### **Lunes, 18 de febrero**

9 - 9.30 h. Recepción.

9.30 h. Ceremonia de inauguración con la asistencia de representantes del Centro Superior de Hostelería de Galicia, Diputación de Jaén y Caja Rural de Jaén.

10 h. “El sector del aceite de oliva en España y en el mundo”, a cargo de José Luis Murcia, director ejecutivo de la WO OE.

10.45 h. Descanso y café en la cafetería.

11.15 h. Aceite de oliva virgen: Categorías, parámetros de calidad y análisis sensorial.

12.45 h. Mecanismos de la cata de aceite de oliva virgen: Sesión práctica con cuatro aceites (atributos positivos y defectos).

14.15 h. Comida en torno al aceite de oliva.

16 h. Prueba de identificación.

17 h. Conferencia de Rafael García Santos sobre “Anécdotas en torno al mundo del aceite de oliva”.

### **Martes, 19 de febrero**

9 h. Factores agronómicos que influyen en la calidad del AOVE.

10.45 h. Descanso y café en la cafetería.

11.15 h. Sesión práctica con cuatro aceites de diferentes variedades.

12.30 h. El aceite de oliva en la cocina: Preparaciones en frío a cargo de Kike Piñeiro, jefe de cocina de A Horta do Obradoiro, de Santiago de Compostela.

14.15 h. Comida en torno al aceite de oliva.

16 h. Factores tecnológicos que influyen en la calidad: filtrado y envasado AOVE.

17.30 h. Sesión práctica con los ocho aceite de oliva galardonados en el concurso Jaén Selección.

### **Miércoles, 20 de febrero**

9 h. Aspectos nutricionales del aceite de oliva virgen.

10 h. Sesión práctica con cuatro aceites.

10.30 h. Descanso y café en la cafetería.

11.30 h. La cocina del AOVE, con especial hincapié en los premios Jaén Selección, a cargo de Pedro Sánchez, del restaurante Bagá de Jaén, con una estrella Michelin.

13 h. La cocina del aceite de oliva a cargo del cocinero José Gómez, del Parador Nacional Reyes Católicos de Santiago de Compostela.

14.30 h. Fin de las jornadas.

## DIRECCIÓN TÉCNICA DEL CURSO

Las clases técnicas correrán a cargo de **Brígida Jiménez Herrera**, directora del Centro del Instituto de



Investigación y Formación Agraria (IFAPA), de Cabra (Córdoba) desde 1990 especializado en olivar ecológico, aceite de oliva y aceituna de mesa.

Brígida Jiménez es doctora en Farmacia, máster en Economía y Dirección de Empresas (MBA) y diplomada por el CSIC en Alta Especialización en Grasas. Su carrera profesional la ha desarrollado en el IFAPA. Tiene un amplio *curriculum vitae* en i+d+i en características sensoriales del aceite de oliva virgen. Ha participado como jurado en los más importantes concursos nacionales e internacionales, así como en jornadas, congresos y seminarios de ámbito nacional e internacional. Entre sus múltiples galardones figuran los de Embajadora del AOVE de Andalucía 2018, Distinción de la Bandera de Andalucía 2018 por parte de la Delegación del Gobierno en Jaén, Premio a la Excelencia otorgado por el Ayuntamiento de Arjona (Jaén) durante el Día de Andalucía 2017; Mujer del Año 2014 por parte del Ayuntamiento de Cabra (Córdoba); Accésit en el XIX Premio Andrés Núñez de Prados a la Investigación en Agricultura y Ganadería Ecológicas, por el trabajo “Calidad y perfil volátil de los Aceites de Oliva Virgen Extra de Variedad Hojiblanca: Estudio comparativo de cultivo ecológico frente a cultivo convencional”, en 2017 y Premio Olivar de Jaén, otorgado por la Asociación por la Cultura del Olivar, entre otros.