



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: 3 clases

Módulo I

Reseña histórica de la olivicultura en Argentina

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.

Módulo III

Taller de cata

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