

WINE PROFESSIONAL BAR



# CATA PROFESIONAL ACEITES DE OLIVA

- AROMA
- TEXTURA
- ORIGEN
- ALMA

LOS SECRETOS  
QUE ESCONDE  
**CADA GOTA**



## CONTENIDO

HISTORIA, BOTÁNICA Y  
VARIETADES.

ELABORACIÓN Y CALIDADES.

ANÁLISIS QUÍMICO Y  
SENSORIAL.

TIPICIDAD DE TERROIRS.

MARIDAJE Y GASTRONOMÍA.



## APRENDERÁS

DISTINGUIR ACEITES  
VÍRGENES, EXTRA VÍRGENES Y  
REFINADOS.

IDENTIFICAR DEFECTOS Y  
ATRIBUTOS POSITIVOS.

REALIZARÁS CATAS  
COMPARATIVAS CON  
METODOLOGÍA DE COI.

ASESORAR RESTAURANTES.

