

# OFERTA FORMATIVA



yovirgenextra

YOVIRGENEXTRA CONSULTORIA SL  
Plaza del Ayuntamiento 7 Pta. 8  
Valencia

# FORMACIONES

---

## **CURSO INTERPRETACIÓN DEL AOVE I**

OBJETIVO

CONTENIDO

- 1.-Contextos del Aove
- 2.-Pasos para elaborar un Premium
- 3.-Módulo Práctico
- 4.-La Cata/Como herramienta
- 5.-Visión económica Aove en la Cocina Internacional
- 6.-Conceptos "Marketianos"

MATERIAL

---

## **CURSO INTERPRETACIÓN DEL AOVE II**

OBJETIVO

CONTENIDO

- 1.-Manual de Cata
- 2.-Entranamiento en Cata
- 3.-Los Defectos
- 4.-Valoración de Umbrales
- 5.-Test

MATERIAL

---

## **CURSO VALORIZACIÓN Y USOS DE LOS ACEITES DE OLIVA EN GASTRONOMÍA**

OBJETIVO

CONTENIDO

- 1.-Diferentes tipos de Aceites
- 2.-El Escandallo

MATERIAL



**CURSO**  
**INTERPRETACIÓN DEL AOVE I**



# INTERPRETACIÓN DEL AOVE I

Modalidad de realización del curso: Presencial

Duración del curso: 4 Horas

Número máximo de participantes: 30 alumnos

## OBJETIVO

Dotar al alumno de los conocimientos básicos para que en el aceite de Oliva virgen extra descubra una herramienta gastronómica: capaz de generar valor ,creatividad y diferenciación en sala y cocina , aumentado así el valor de marca del restaurador , jefe de sala o crítico gastronómico que sea capaz de interpretar correctamente el aove.

## CONTENIDOS

### UNIDAD 1 - CONTEXTO DEL AOVE

- 1.- MIRAR HACIA ATRÁS PARA ENTENDER EL PRESENTE Y CREAR EL FUTURO
  - MITOLOGÍA/ RELIGIÓN
  - HISTORIA DE LA COCINA
  - ORIGEN BOTÁNICO
- 2.- POR QUE EL AOVE ES UNO DE LOS PILARES DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

## UNIDAD 2 - PASOS PARA ELABORAR UN PREMIUM (factores agronómicos)

- 1.- EL CAMPO
  - VARIEDADES
  - ORIGEN
  - MOMENTO DE RECOLECCIÓN
- 2.- LA ALMAZARA
- 3.- EL MAESTRO DE ALMAZARA
- 4.- LA CONSERVACIÓN / ENVASADO
- 5.- LOS 4 ENEMIGOS DEL VIRGEN EXTRA
  - LA LUZ
  - EL AIRE
  - EL CALOR
  - DESCOMPOSICIÓN ENZIMÁTICA



## UNIDAD 3 - MÓDULO PRÁCTICO

- 1.- CREAR UN MARIDAJE
- 2.- MARIDAJE PRÁCTICO CON LOS ACEITES CATADOS

## UNIDAD 4 - LA CATA COMO HERRAMIENTA

- 1.- PORQUÉ SE DEBEN CATAR LOS ACEITES
- 2.- EL LIBRO DEL PERFIL DE CATA
- 3.- LA CATA
  - MÉTODO OFICIAL ( COI)
  - TÉCNICA/SENSACIONES
  - ACEITES A CATAR

## UNIDAD 5 - VISIÓN ECONÓMICA AOVE EN LA COCINA

1.- MANUAL

2.- PROTOCOLO DE SEVICIO

- GENERAR VALOR EN COCINA
- GENERAR VALOR EN SALA
- GENERAR VALOR PARA EL CLIENTE

## UNIDAD 6 - CONCEPTOS “MARKETIANOS”

1.- ACIDEZ

2.- POLIFENOLES

3.- PRENSIÓN EN FRÍO

4.- ACEITE EN RAMA

## MATERIAL

- # Entrega de Ficha Aromas del Aove
- # Entrega del Libro de Perfil Personalizado
- # Aceites
- # Maridaje por cuenta de YOVIRGENEXTRA
- # Fichas Técnicas
- # Gafas de Realidad Aumentada con los procesos de elaboración del AOVE





# **CURSO**

## **INTERPRETACIÓN DEL AOVE II**





# INTERPRETACIÓN DEL AOVE II

Modalidad de realización del curso: Presencial

Duración del curso: 5 Horas

Número máximo de participantes: 30 alumnos

## OBJETIVO

Dotar al alumno de la capacidad de identificar la mayor cantidad de compuestos volátiles posibles , de manera que sus posibilidades de integración en la cocina, en función de sus familias aromáticas sea alta. Además de ofrecer el placer de degustar un gran producto mediante sus creaciones.

Adquirir la conciencia de que el aove puede marcar la diferencia entre un gran plato o un manjar.

## CONTENIDOS

### UNIDAD 1 - MANUAL DE CATA

- 1.- NORMAS BÁSICAS PARA LA CATA
- 2.- COMO FORMAR EQUIPOS
- 3.- RAZONES POR LAS QUE CATAR
- 4.- MATERIAL
- 5.- DEFINIR OBJETIVOS DEL GRUPO DE CATA



## UNIDAD 2 - ENTRENAMIENTO EN CATA

### 1.- COMPARATIVA DE PERFIL

- ARBEQUINA CV
- ARBEQUINA EXTRAMADURA
- ARBEQUINA ANDALUCIA

### 2.- PERFIL ORGANOLÉPTICO DE 6 VARIEDADES DE LA CV

- FARGA
- BLANQUETA
- SERRANA

### 3.- PERFIL ORGANOLÉPTICO DE AOVE DE LINEAL

- REFERENCIA 1 BOTELLA CRISTAL 500 ML
- REFERENCIA BOTELLA PET 1L
- REFERENCIA BOTELLA MARCA BLANCA 1 L PET

## UNIDAD 3 - LOS DEFECTOS

### 1.- EL ORIGEN

### 2.- RECONOCIMIENTO SENSORIAL Y COMO SE PUEDEN PREVENIR

### 3.- EL CUIDADO DEL AOVE

### 3.- ENTRENAMIENTO EN DEFECTOS BÁSICOS

- ATROJADO
- RANCIO
- MOHO
- ACEITUNAS HELADAS



## UNIDAD 4 - VALORACIÓN DE UMBRALES

- 1.- UMBRAL DE DETECCIÓN
- 2.- UMBRAL DE RECONOCIMIENTO
- 3.- ENTRENAMIENTO CON ARCO

## UNIDAD 5 - TEST

- 1.- TEST INDIVIDUAL Y COMPARADO DE CADA CATADOR

## MATERIAL

- # Entrega de Ficha Aromas del Aove
- # Entrega del Libro de Perfil Personalizado
- # Aceites
- # Maridaje por cuenta de YOVIRGENEXTRA
- # Fichas Técnicas
- # Gafas de Realidad Aumentada con los procesos de elaboración del AOVE



**CURSO  
VALORIZACIÓN Y USOS DE  
LOS ACEITES DE OLIVA EN  
LA GASTRONOMÍA.**





# VALORIZACIÓN Y USOS DE LOS ACEITES DE OLIVA EN LA GASTRONOMÍA

Modalidad de realización del curso: Presencial

Duración del curso: 3 Horas

Número máximo de participantes: 30 alumnos

## OBJETIVO

Dar conocer en profundidad los diferentes tipos de aceite de oliva, sus propiedades y usos de manera comparada frente a productos sustitutos.

## CONTENIDOS

### UNIDAD 1 - DIFERENTES TIPOS DE ACEITES

#### 1.- PROCESOS PRODUCTIVOS

- ACEITES VIRGENES
- ACEITES REFINADOS
- ACEITES HIDROGENADOS

#### 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

#### 3.- PROPIEDADES Y APLICACIONES

- PASTELERÍA
- RESTAURACIÓN

## UNIDAD 2 - EL ESCANDALLO

- 1.- POSICIONAMIENTO / HEDONISTA / SALUD
- 2.- EJEMPLOS COMPARATIVOS



## MATERIAL

- # Fichas Técnicas de Producto
- # Analíticas
- # Escandallos
- # Gafas de Realidad Aumentada con los procesos de elaboración del AOVE

