



p r i m e r a
escuela
e x t r e m a d u r a



dossier

Bienvenidos

carta del director

Llevo muchos años comentando de forma informal y otras veces con carácter didáctico, tanto a nuestros oleicultores como a nuestros clientes, la cantidad de variables (muchas controlables y otras no) que influyen en la obtención de un gran Aceite de Oliva Virgen Extra.

En otras ocasiones me limito a explicar de forma sencilla los distintos tipos de aceite de oliva que existen, algo que siendo aparentemente sencillo, es bastante desconocido por los consumidores.

Ahora hemos querido profesionalizar esta tarea, y mediante la puesta en marcha de nuestra **Escuela de Cata Jacoliva** va a poder conocer más sobre nuestro proceso productivo, esto es, la elaboración de un Aceite de Oliva Virgen Extra y de todas sus características organolépticas (cata), los diferentes tipos de Aceite de Oliva Virgen Extra y experimentar las sensaciones de un AOVE variedad "Manzanilla Cacereña".

Todo en un entorno privilegiado y de forma amena.

desear que disfrute!

D. Justino D. Corchero Montero



localización

La **Escuela de Cata Jacoliva** se encuentra en las instalaciones de la almazara Jacoliva, ubicada en Pozuelo de Zarzón, al norte de la provincia de Cáceres, al pie de la Sierra de Gata, las Hurdes, el Valle del Alagón y el Valle del Jerte.

Enclavados en el norte de la provincia de Cáceres, con un clima suave, un entorno natural privilegiado y zona protegida “Red Natura 2000”. Jacoliva desarrolla un cultivo tradicional y de secano, cultivando una variedad autóctona de aceitunas, la “**Manzanilla Cacereña**”, del que extraemos un aceite **singular, de excelente calidad organoléptica y química.**

Aunque nuestra **Escuela de Cata Jacoliva** ofrece en los cursos las catas distintas variedades de aceite, se presta una especial atención a la variedad autóctona “Manzanilla Cacereña”, tanto a nivel químico como organoléptico.



como llegar

Jacoliva S.L

Avenida la Paz,
10813 Pozuelo de Zarzón,
Cáceres - España

coordenadas:

40.149609, -6.414755

google maps:

<https://goo.gl/maps/50XK>



como llegar:

desde cáceres

Por A-66 y EX-109
1h07min aprox.

Por A-66
1h11min aprox.

desde salamanca

Por A-66
1h30min aprox.

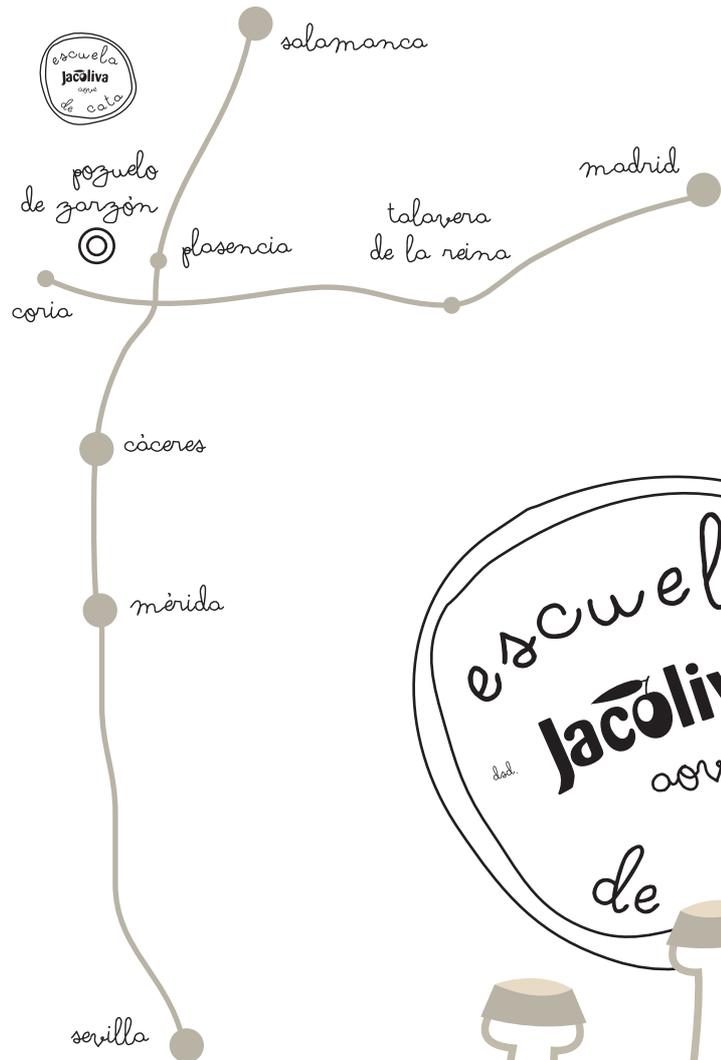
desde madrid

Por A-5
2h40min aprox.

Por N-110
3h23min aprox.

desde sevilla

Por A-66
3h30min aprox.



La **Escuela de Cata Jacoliva** tiene en sus instalaciones aparcamiento privado a disposición de los alumnos.



iniciación a la cata y análisis sensorial.

Se imparte el último sábado de cada mes, con una duración de 3h,

Precio: **120 €** (IVA incluido).

avanzado de cata y análisis sensorial especializado en la variedad autóctona "manzanilla cacereña".

Primer sábado de Octubre, Noviembre y Diciembre, con una duración total de 9h repartidas en 3h cada mes.

Precio: **280 €** (IVA incluido).

Bonificados para empresas

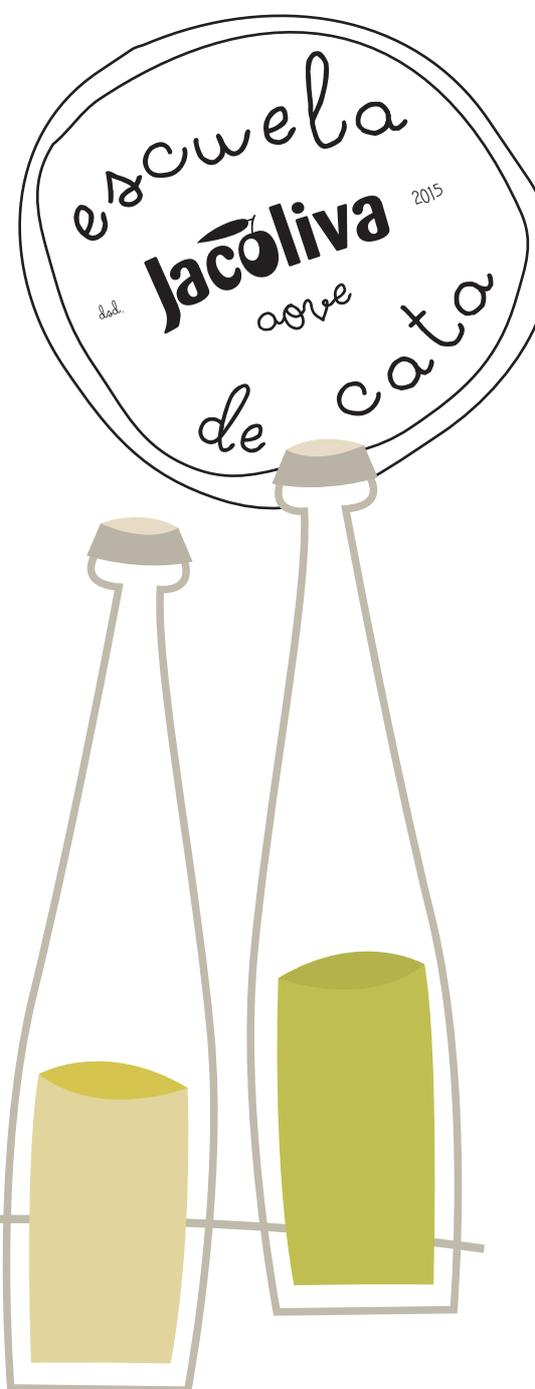
iniciación a la cata y análisis sensorial.

Se imparte los primeros sábados de cada mes, con una duración de 15 horas (3h presenciales en la almazara y 12h a distancia).

** Puede Bonificarse mediante la Federación Tripartita.*

Precio: **420 €** (IVA incluido).

cursos
ofertados



Iniciación a la cata y análisis sensorial.

Fechas: *último sábado de cada mes*

Contenido del Curso

Modulo 1: Proceso productivo.
Visita guiada por la almazara

Modulo 2: Análisis Sensorial de las características organolépticas.

Bloque 1: Los atributos

Atributos Positivos

Atributos Negativos

Bloque 2: Los sentidos

El Olfato

La Vista

El Tacto y el Picante

El Gusto

Bloque 3: La clasificación de los aoves

Modulo 3: Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Taller práctico de los módulos 1 y 2.

Modulo 4: Maridaje

Taller práctico del Módulo 3

Fin del Curso y entrega de Diplomas.

*cursos
 detallados*

Duración: 3h

Horario: 11h00a 14h00

Profesor: Justino D.
Corchero Montero
*o profesor de cata
 invitado por la escuela*

Precio: 120 € (iva incluido)



avanzado de cata y análisis sensorial especializado en la variedad autóctona "Manzanilla Cacerëña"

cursos detallados

Duración: 9h (3d x 3h)

Horario: 11h00a 14h00

Profesor: Justino D. Corchero Montero
o profesor de cata invitado por la escuela

Fechas: *primer sábado de mes de:*

octubre + noviembre + diciembre

Precio: 280 € (iva incluido)

Contenido del Curso

Modulo 1: Proceso productivo.

Visita guiada por la almazara

Modulo 2: Análisis Sensorial de las características organolépticas.

Bloque 1: Los atributos

Atributos Positivos

Atributos Negativos

Bloque 2: Los sentidos

El Olfato

La Vista

El Tacto y el Picante

El Gusto

Bloque 3: La clasificación de los aoves

Modulo 3: Cata de AOVE

Taller práctico de los módulos 1 y 2.

Modulo 3: Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra, variedad "Manzanilla Cacerëña"

Taller práctico del módulo 3.

Modulo 5: Maridaje

Taller práctico del Módulo 4

Fin del Curso y entrega de Diplomas.



Para inscribirte en los cursos llámanos
o mándanos un correo electrónico con
los datos:

Nombre completo

Teléfono de contacto

Fecha en que te gustaría asistir

info &
matricula

escuela de cata

Jacoliva S.L

Avenida la Paz, 5

10813 Pozuelo de Zarzón, Cáceres - España

mail de contacto

escueladecata@jacoliva.com

teléfono de contacto & att. cliente

+34 927 448 011

De lunes a viernes: 9h00 a 14h00 y de 16h00 a 19h00

Sábados: 9h00 a 14h00

enlaces de interés



facebook

<https://www.facebook.com/jacoliva>



twitter

<https://twitter.com/aovejacoliva>



google +

<https://plus.google.com/+Jacoliva-almazara/>



gracias
por su
atención

www.jacoliva.com



© jacoliva s.l. 2015

