

## Formation universitaire pour être expert en dégustation d'huile

**LIEU:** Jaén

**DURÉE:** 1'48"

**RÉSUMÉ:** L'Université de Jaén donne le seul cours existant au monde d'expert universitaire en dégustation d'huile d'olive extra vierge (AOVE) parrainé par le Conseil Oléicole International (COI). Chaque année 30 étudiants procédant de différentes parties du monde sont formés dans ce cycle de cinq modules qui les habilite comme dégustateurs officiels, une spécialisation très demandée par le secteur. La formation les rend capables de détecter la qualité des AOVE pour améliorer la production à niveau mondial.

### VTR

Ce sont les élèves du Cours d'Expert Universitaire en dégustation d'huile d'olive extra vierge et ils réalisent une dégustation à l'aveuglette. L'université de Jaén donne ce cours unique au monde qui est parrainé par le Conseil Oléicole International.

**Ender Gündüz**  
**Dr. Unité Promotion COI**

*"Jaén est le pilier pour que nous puissions transmettre à nos pays membres les experts qui peuvent évaluer ses huiles correctement et améliorer la qualité des huiles produites".*

**Sebastián Sánchez**  
**Directeur du cours**

*"Il existe dans le monde un manque de dégustateurs d'huiles d'olive et c'est ce que prétend couvrir ce cours donné à l'Université de Jaén"*

Chaque année, entre 30 et 35 élèves sont formés dans ce cours pour différentes motivations et attentes.

**Salivaras Dimitrios**  
**Étudiant grec**

*"En Grèce il y a beaucoup de problèmes avec les personnes qui ne connaissent pas la manière de produire une huile de qualité... Et je crois que je vais les aider".*

**Charbel Hage**  
**Étudiant libanais**

*"Pour aider les producteurs de mon pays, pour améliorer la production et aussi aider les gens de mon pays pour voir la différence entre différentes qualités d'huile d'olive".*

**Yusra Antit**  
**Étudiante**  
**tunisienne**

*"Je veux avoir beaucoup de connaissances sur l'huile, la qualité de l'huile et comment différencier entre une bonne huile et une huile qui n'est pas bonne".*

Ils apprennent à évaluer les qualités sensorielles dans des journées intensives de huit heures, la moitié consacrée à la dégustation.

**Francesca Marivoci**  
**Étudiante italienne**

*"Nous avons pu déguster des huiles de toute la Méditerranée et d'autres pays, alors cela m'a beaucoup servi pour comprendre qu'il y a des huiles de qualité dans le monde entier".*

Cette formation, demandée par l'industrie oléicole, attire chaque année des étudiants provenant des principaux pays producteurs.

Pour obtenir plus d'informations ou traiter un litige appelez au + 34 647 310 157  
ou contactez-nous par mail à [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)