



# CURSOS DE CATA

DE ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA  
BONIFICABLES

*en  
Ctaex*



**CURSO DE CATA DE AOVE. LA  
IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS  
SENSORIAL EN LAS ALMAZARAS**

**8 y 9 Abril**

**PERFECCIONAMIENTO Y  
ENTRENAMIENTO  
SENSORIAL**

**17 y 18 Junio**

**INSCRIPCIÓN EN  
C.I. OLIVAR Y ACEITE**

ÚBEDA - 953755889

INFO@CENTRODEOLIVARYACEITE.COM  
WWW.CENTRODEOLIVARYACEITE.COM

**ORGANIZAN**





# CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. PERFECCIONAMIENTO Y ENTRENAMIENTO SENSORIAL.

2ª Edición. 17 y 18 de Junio de 2025  
(12 h Presenciales)

Organiza

Colabora



**Olivar y Aceite Centro de Interpretación**

C/ Corredera de San Fernando, 32 - 23400 Úbeda (Jaén) \* Telf y Fax: 953755889 \* [info@centrodeolivaryaceite.com](mailto:info@centrodeolivaryaceite.com) \* [www.centrodeolivaryaceite.com](http://www.centrodeolivaryaceite.com)

# 1. DESCRIPCIÓN

El curso constará de una interesante parte teórica en la que nos centraremos en aspectos concretos y especializados sobre la valoración organoléptica (panel test), para valorar la importancia del Análisis sensorial (Panel test), en el AOVE, además del entrenamiento y perfeccionamiento de catadores mediante pruebas sensoriales.

Cada día disfrutaremos de una intensa parte práctica, donde mediante la cata de aceites de aceites defectuosos, extras de diferentes variedades de aceituna y procedencia geográfica, podrás perfeccionar tu valoración de los aceites de oliva vírgenes. Exploraremos diferentes perfiles sensoriales de AOVEs nacionales e internacionales.

Con ello contribuiremos al desarrollo de los sentidos, para describir la pluralidad de matices sensoriales que presentan los diferentes AOVEs Premium.



## 2. FICHA TÉCNICA

**Duración:** 12 horas.

**Nº días:** 2 días.

**Horario:** Martes (10 -14h y 16-20h) y miércoles (10-14h).

**Lugar:** CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO EXTREMADURA - CTAEX-Ctra. Villafranco a Balboa, km 1,2, 06195 Villafranco del Gadiana, Badajoz.

**Fecha:** 17 y 18 de Junio.

**Modalidad:** Presencial.

**Profesor:**

- Soledad Román Herrera. Licenciada en Biología. Gerente del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Tomás Méndez Soria. Licenciado en C. Ambientales. Técnico del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Plácido Pascual Morales. Jefe de Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.
- María Paz Aguilera Herrera. Doctora en Biología. Técnico Especialista del IFAPA Venta del Llano, Mengíbar (Jaén).
- Fernando Martínez Román. Doctor en Ciencias Biológicas. Especialista I+D+I en la Almazara Experimental dentro de la Unidad de Procesos Industriales y Medio Ambiente y jefe del panel sensorial de aceites del Instituto de la Grasa de Sevilla.

**EMPRESA PROVEEDORA:** Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén.

**CIF:** G23710072.

## 3. DIRIGIDO A

Profesionales del sector oleícola, Estudiantes o titulados relacionados con las materias a impartir, profesionales de empresas de turismo, hostelería y restauración, aficionados o amateurs, o cualquier persona interesada en el mundo del Aceite de Oliva Virgen y de la cata de aceite.

## 4. OBJETIVOS

- Ahondar en los conocimientos sobre el método de análisis organoléptico, la normativa vigente de clasificación de aceites y la técnica de la cata.
- Perfeccionar las habilidades del alumnado en la detección de defectos, uso de la escala y en la valoración de atributos y defectos de los aceites de oliva vírgenes.
- Continuar con el entrenamiento con pruebas de selección por intensidad al alumnado participante según lo establecido en la normativa COI.

## 5. CONTENIDO

- Panel test, como herramienta imprescindible en el Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Valoración Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen. Método Panel Test.
- Ensayo Sensorial e Interpretación de los resultados obtenidos.
- Entrenamiento de Catadores de panel Test.

Sesiones prácticas:

- Pruebas de Identificación de atributos positivos y negativos.
- Pruebas sensoriales y de entrenamiento de catadores.
- Cata de aceites Premios Nacionales e Internacionales.
- Cata de aceites del mercado
- Cata e identificación de variedades.
- Cata de aceites ecológicos.
- Cata de AOVEs Premium.

## 6. MATERIAL DIDÁCTICO

Para facilitar el desarrollo del curso se han preparado los siguientes materiales:

- Presentaciones usadas del profesorado.
- Documentación acreditativa de la formación impartida.
- Material de trabajo, carpeta, folios, fichas de cata y bolígrafo.

## 7. SESIONES FORMATIVAS

### **Sesión 1 (4 horas)**

- Valoración Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen. Método Panel Test.
- Sesión práctica: Cata-Identificación de Atributos Positivos y Negativos.
- Composición química de los Aceites de Oliva virgen extra.
- Sesión práctica: Cata de aceites

### **Sesión 2 (4 horas)**

- Variedades de olivar españolas. Sesión práctica:
- Cata de AOVEs de variedades españolas.
- Variedades de olivar extranjeras.
- Sesión práctica: Cata de AOVEs de variedades extranjeras.

### **Sesión 3 (4 horas)**

- Entrenamiento de Catadores.
- Sesión práctica: Prueba de Entrenamiento sensorial
- ¿Cómo se cata en Premios y Concursos?
- Sesión práctica: Cata de AOVEs premiados.

## 8. MATRÍCULA

CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. PERFECCIONAMIENTO Y ENTRENAMIENTO SENSORIAL.	PVP	PRECIO SOCIO	PRECIO F.BONIFICADA
12h	425	340	425 (sólo bonifica 170€)

El número de plazas es limitado (25), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. El plazo de inscripción finaliza dos días antes del comienzo del Curso.

**Reducción del precio del curso para socios, en color amarillo, es referido para socios de la Asociación Olivar y Aceite y socios de AEMODA y entidades con convenios firmados que así lo incluyan.** El abono del curso, deberá realizarse por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324, Caja Rural de Jaén, *(Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: "Curso de Cata de Aceite. o por pago mediante la web:*

<https://centrodeolivaryaceite.com/tienda/75-actividades-formacion>

**Formación bonificada. Consúltenos para la cumplimentación de la documentación necesaria.** Curso parcialmente bonificado en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. La empresa debe tener un ámbito de trabajo relacionado con el curso y los trabajadores deben estar dados de alta en el momento de realización del curso. Es necesario más de 75% de asistencia para la bonificación del curso. **El abono de los cursos bonificados se realiza por transferencia. Las facturas de formación bonificada se emiten una vez finalizado el curso, y se envían a mes vencido, no en el momento de realizar el pago.**

Enviar documentación de inscripción, junto al justificante de transferencia a: [info@centrodeolivaryaceite.com](mailto:info@centrodeolivaryaceite.com)



NOTA: EL CURSO PODRÁ CANCELARSE (DEVOLVIÉNDOSE EL INGRESO REALIZADO) SI EL CUPO DE ALUMNOS NO LLEGA AL MÍNIMO DE ASISTENTES.

Tendrán derecho a la devolución del importe del curso, aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos cinco días a la fecha de comienzo del curso.