

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



ctaex

centro tecnológico nacional
agroalimentario

COLABORA
AEMIDA



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

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

Organiza



Colabora



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 Guadiana, 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. Consultenos 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

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.