

CURSO DE CATA de Aceite de Oliva Virgen Extra BONIFICABLE

en
ctaex
Badajoz

1 y 2 de Junio

**ÁNÁLISIS
SENSORIAL
EN ALMAZARAS**

ORGANIZAN



COLABORA



C.I. OLIVAR Y ACEITE

ÚBEDA - 953 755 889

www.centrodeolivaryaceite.com

formacion@centrodeolivaryaceite.com



CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. ANÁLISIS SENSORIAL EN ALMAZARAS.

1 y 2 de Junio de 2026
(12 h Presenciales)

Organiza



Colabora



1. DESCRIPCIÓN

El **Curso de Cata de Aceite de Oliva Virgen Extra** tiene como objetivo proporcionar al alumnado una formación integral en el ámbito del análisis sensorial aplicado al aceite de oliva, combinando contenidos teóricos con un importante componente práctico. A lo largo del curso, se abordarán los fundamentos del protocolo de cata y del análisis organoléptico, permitiendo a los participantes adquirir las competencias necesarias para evaluar y valorar la calidad de los aceites de oliva vírgenes.

Mediante la cata guiada de diferentes aceites y variedades de aceituna, el alumnado desarrollará sus capacidades sensoriales y aprenderá a identificar y describir los atributos positivos y posibles defectos del aceite, de acuerdo con los criterios establecidos en la normativa vigente.

En una primera parte del programa se estudiarán los **criterios de calidad del aceite de oliva**, así como **la normativa y reglamentación aplicable** a la clasificación de los aceites de oliva, con el fin de comprender el marco legal que regula su comercialización y categorización.

Posteriormente, se profundizará en el **método de valoración organoléptica del aceite de oliva virgen (Panel Test)**, analizando las normas y recomendaciones establecidas por el Consejo Oleícola Internacional para la realización del análisis sensorial. En este apartado se abordarán aspectos como el vocabulario específico de la cata, las condiciones físicas y psicofisiológicas necesarias para la realización del ensayo sensorial, así como los requisitos de la sala de cata y las características de la copa oficial utilizada en la evaluación de los aceites.

Una segunda parte del curso dedicada al **proceso de obtención del aceite de oliva virgen**, estudiando las distintas etapas de elaboración, desde la maduración y recolección del fruto hasta el proceso de extracción y su posterior almacenamiento

en bodega. Asimismo, se analizará la influencia de los **factores agronómicos e industriales** en la calidad final del aceite y en sus características sensoriales.

El programa formativo incluirá también el estudio y la comparación de **diferentes variedades de aceituna** cultivadas en España, así como variedades menos habituales y otras procedentes de distintos países productores, con el fin de reconocer la diversidad varietal y su influencia en el perfil sensorial del aceite.

Finalmente, se verá los principales **premios y concursos nacionales e internacionales** de Aceite de Oliva Virgen Extra, analizando su relevancia en la promoción de la calidad y la excelencia en el sector oleícola. Esta parte se complementará con diversas **sesiones prácticas de cata**, orientadas al **entrenamiento sensorial** y al perfeccionamiento de las habilidades del catador..

En conjunto, el curso pretende contribuir al desarrollo de las capacidades sensoriales del alumnado y a la adquisición de conocimientos técnicos que permitan reconocer, describir y valorar la diversidad de matices presentes en los diferentes **Aceites de Oliva Virgen Extra** de alta calidad.

2. FICHA TÉCNICA

Duración: 12 horas.

Nº días: 2 días.

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

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

Fecha: 1 y 2 de Junio .

Modalidad: Presencial.

Profesorado:

- Soledad Román Herrera. Licenciada en Biología. Gerente 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

Almazaras y 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

- Adquirir conocimientos sobre los diferentes **tipos de aceite de oliva** que se elaboran, prestando especial atención a la influencia de los **sistemas de cultivo y de elaboración** en la calidad final del producto.
- Identificar las distintas **categorías de aceites de oliva** existentes y reconocer las características que definen cada una de ellas.
- Conocer y aplicar el **proceso de cata del aceite de oliva**, comprendiendo los fundamentos del análisis sensorial y los sistemas de evaluación utilizados en la valoración de los aceites de oliva vírgenes.
- Reconocer las **características organolépticas** que definen un aceite de oliva virgen de calidad, así como los requisitos que debe cumplir según los estándares establecidos.
- Profundizar en el conocimiento del **método de análisis organoléptico (Panel Test)**, la normativa vigente para la clasificación de los aceites de oliva y la técnica de la cata profesional.
- Desarrollar y perfeccionar las **habilidades sensoriales del alumnado**, especialmente en la detección de defectos, el uso de escalas de intensidad y la valoración de atributos positivos y negativos en los aceites de oliva vírgenes.
- Entrenar al alumnado mediante **pruebas de selección por intensidad**, de acuerdo con los criterios establecidos en la normativa del Consejo Oleícola Internacional (COI).
- Conocer la **diversidad varietal del olivar**, tanto en España como a nivel internacional, y reconocer las características sensoriales más representativas de las principales variedades de aceituna.

5. CONTENIDOS

- Calidad del aceite de oliva: **criterios de calidad, clasificación y normativa vigente.**
- **Atributos positivos y defectos** del aceite de oliva virgen.
- **Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen (Panel Test). Método COI.**
- Organización y funcionamiento de **paneles de cata**: sala de cata, cabinas y copa oficial de degustación.
- **Condiciones del ensayo sensorial** y normas de comportamiento del catador.
- **Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.**
- **Factores agronómicos e industriales** que influyen en la calidad del aceite.
- **Variedades de aceituna**: distribución geográfica, características químicas y perfiles sensoriales.
- **Premios y concursos nacionales e internacionales** de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- **Pruebas sensoriales y entrenamiento de catadores.**

Sesiones prácticas:

- Identificación de **atributos positivos y defectos.**
- **Cata de aceites comerciales** presentes en el mercado.
- **Cata de aceites ecológicos.**
- **Cata de AOVEs Premium.**
- **Cata de AOVEs monovarietales** y variedades atípicas.
- **Cata de AOVEs galardonados** en premios y concursos nacionales e internacionales.

6. MATERIAL DIDÁCTICO

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

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

7. SESIONES FORMATIVAS

Lunes, 1 de junio (10-14h). Plácido Pascual.

- Recepción de alumnos y presentación del Curso
- Calidad del aceite de oliva: criterios de calidad, clasificación y normativa vigente.
- Atributos positivos y defectos del aceite de oliva virgen.
- Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen (Panel Test). Método COI.
- Organización y funcionamiento de paneles de cata: sala de cata, cabinas y copa oficial de degustación.
- Condiciones del ensayo sensorial y normas de comportamiento del catador.
- Sesión de Cata

Lunes, 1 de junio (16-20h). Fernando Martínez.

- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.
- Factores agronómicos e industriales que influyen en la calidad del aceite.
- Variedades de aceituna: distribución geográfica, características químicas y perfiles sensoriales.
- Sesión de Cata

Martes, 2 de Junio (10-14H). M^aPaz Aguilera

- Premios y Concursos nacionales e internacionales de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Pruebas sensoriales y entrenamiento de catadores.
- Sesión de Cata

8. MATRÍCULA

CURSO DE CATA. ANÁLISIS SENSORIAL EN ALMAZARAS	PVP	PRECIO SOCIO	PRECIO FORMACIÓN 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

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.