

# CURSOS DE CATA de Aceite de Oliva Virgen Extra BONIFICABLES

10 y 11 de Abril

**CULTURA Y SABOR**

Nivel 1

22 y 23 de Mayo

**AVANZADO**

Nivel 2

4 y 5 de Septiembre

**PERFECCIONAMIENTO**

Nivel 3

**C.I. OLIVAR Y ACEITE**

ÚBEDA - 953 755 889

[www.centrodeolivaryaceite.com](http://www.centrodeolivaryaceite.com)

[formacion@centrodeolivaryaceite.com](mailto:formacion@centrodeolivaryaceite.com)

ORGANIZA



OLIVAR Y ACEITE  
CENTRO DE INTERPRETACIÓN



COLABORAN





# CURSO DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN. CULTURA Y SABOR.

NIVEL 1

37ª Edición. 10-11 de Abril 2026

(12 h Presenciales)

Organiza



Colabora



Olivar y Aceite Centro de Interpretación

# 1. DESCRIPCIÓN

Curso de Cata de los aceites de oliva vírgenes, con parte teórica, enseñando las herramientas del protocolo de cata y análisis sensorial, y parte práctica, donde mediante la cata de diferentes aceites, aprenderás a valorar los aceites de oliva vírgenes.

Una primera parte, dedicada a los criterios de calidad del aceite explicando las clasificaciones del aceite de oliva y la teoría de la caracterización sensorial, así como las normas del Consejo Oleícola sobre la Cata de Aceites. Se explicarán las hojas de cata, vocabularios específicos de la cata, así como las condiciones físicas y psicofisiológicas del ensayo sensorial.

Una segunda parte dedicado a la obtención del aceite de oliva virgen, analizando cada una de las partes del proceso, desde la maduración y recolección del fruto hasta el almacenamiento en bodega.

Cada día se realizarán catas de aceite de oliva, abiertas y cerradas, en la que se enseñarán los atributos negativos y positivos de los aceites, interpretando los perfiles sensoriales.

Te enseñamos el protocolo completo de la cata de aceites, aprendiendo a distinguir los aceites por sus características más destacadas. Aprenderás los atributos positivos y defectos que se pueden encontrar en un aceite y a valorar los distintos matices de las diferentes variedades de aceitunas.

**¡¡Además de disfrutar de un mundo de sensaciones!!**

## 2. FICHA TÉCNICA

**Duración:** 12 horas.

**Nº días:** 2 días.

**Horario:** Viernes (10 -14h y 16-20h) y sábado (10-14h).

**Lugar:** Centro de Interpretación Olivar y Aceite. C/Corredera de San Fernando 32, 23400 Úbeda (Jaén).

**Fecha:** 10-11 de Abril 2026.

**Modalidad:** Presencial.

**Profesores:**

- Soledad Román Herrera. Lda en Ciencias Biológicas. Gerente del CI Olivar y Aceite.
- María Elena Escuderos Fernández-Calvillo. Lda en Ciencias Ambientales. Doctora en Ciencias (Nariz electrónica). Técnico del C.I. Olivar y Aceite.
- María Eugenia Díaz Aguilar. Especialista en Aceites de Oliva. Mknng & Comm. Manager en Agroconsulting.
- Laura Guerrero Padilla. Jefa del Panel de Cata de Aceites de Oliva Vírgenes de Citoliva.

**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

- Adquirir conocimientos básicos relativos a los diferentes tipos de aceite de oliva que se elaboran haciendo hincapié en cómo afectan los sistemas de elaboración y cultivo a la calidad.
- Identificar los tipos de aceite que existen y las características de cada uno de ellos. Realizar el proceso de cata de aceite de oliva, considerando los sistemas de análisis de aceitunas y de análisis sensorial.
- Identificar las características organolépticas que definen un buen aceite y los requisitos de calidad que debe cumplir.
- De manera práctica, aprender los principales usos culinarios, a través de ejercicios de cata.

## 5. CONTENIDO

- La calidad del aceite de oliva. Concepto de calidad/ Criterios de calidad/ Clasificaciones de los aceites de oliva.
- Análisis sensorial. Fisiología de los sentidos. El sentido del gusto y del olfato.
- Atributos negativos y positivos del AOV.
- Procedimiento de cata.
- Valoración de la calidad del aceite de oliva virgen. Método COI.
- Paneles de Cata /Sala de cata/Cabinas/Copa de cata
- Condiciones del ensayo sensorial/ Normas del comportamiento del catador.
- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.
- Factores agronómicos e industriales que influyen en la calidad de los aceites.
- Etiquetado.
- Sesiones prácticas:
  - ✓ Prueba de sabores fundamentales/Identificación aromas.
  - ✓ Identificación de atributos negativos y positivos.
  - ✓ Catas abiertas y elaboración de perfiles.
  - ✓ Catas cerradas y elaboración de perfiles.

## 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: viernes, 10 de abril 2026 (10.00 h - 14.00 h)**

- Calidad del aceite de oliva. Parámetros de calidad. Clasificaciones de los aceites de oliva.
- Análisis sensorial. El sentido del gusto y del olfato
- Sesión práctica: Prueba de sabores fundamentales/Identificación aromas (atributos positivos)
  
- Factores agronómicos que influyen en las características de los aceites.
- Sesión práctica: Catas abiertas y elaboración de perfiles.

### **Sesión 2: viernes, 10 de abril 2026 (16.00 h - 20.00 h)**

- Vocabulario sensorial específico. Atributos negativos
- Valoración de la calidad del aceite de oliva virgen. Método COI.
- Sesión práctica: Identificación de atributos negativos. Catas abiertas.
  
- Paneles de Cata /Sala de cata/Cabinas/Copa de cata.
- Tipos de paneles. Panel analítico. Formación de un panel analítico
- Sesión práctica: catas cerradas y elaboración de perfiles.
- Condiciones del ensayo sensorial/ Normas del comportamiento del catador.
- Sesión práctica: catas cerradas y elaboración de perfiles.

### **Sesión 4: sábado, 11 de abril 2026 (10.00 h - 14.00 h)**

- Proceso de elaboración del aceite de oliva virgen. Factores industriales que influyen en las características de los aceites.
- Sesión práctica: Catas cerradas y elaboración de perfiles.
  
- Etiquetado de los aceites de oliva vírgenes.
- Sesión práctica: Catas cerradas y elaboración de perfiles.

## 8. MATRÍCULA

CURSO DE CATA DE ACEITE. CULTURA Y SABOR (NIVEL 1)	PVP	PRECIO SOCIO	PRECIO F. BONIFICADA
EDICIÓN FIN DE SEMANA - 12 h	170 €	135 €	205 € (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.

### PRECIO ESPECIAL (COLOR AMARILLO)

Para socios de la Asociación Olivar y Aceite y socios de AEMODA y entidades con convenios firmados que así lo incluyan.

### FORMACIÓN BONIFICADA (COLOR ROSA)

**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.**

### PAGO

El abono del curso, deberá realizarse por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324, Caja Rural de Jaén (*Concepto: "Curso de Cata de Aceite – XXXXXXXX (apellidos y nombre)"*)

Beneficiario: Asociación Olivar y Aceite Provincia Jaén.

### INSCRIPCIÓN FINALIZADA

Para completar la inscripción se debe enviar la ficha de inscripción junto al justificante de transferencia a: [formacion@centrodeolivaryaceite.com](mailto:formacion@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.

### **Cuestionario de Evaluación**

Se realizará una prueba de evaluación con preguntas tipo test constan de varias opciones de respuesta, siendo solo una de ellas la correcta. Estas preguntas versarán sobre los contenidos teóricos y teórico-prácticos del curso.

Para superar esta Prueba de Evaluación es necesario superar el 50% de las respuestas correctas. Las respuestas no contestadas y las erróneas no tienen penalización en la nota final. Es OBLIGATORIO firmar y fechar las Pruebas de Evaluación.

### **Cuestionario para la Evaluación de la Calidad de las acciones formativas**

Este cuestionario se adjunta con el resto de la documentación y es necesario completarlo, puesto que es una información fundamental para que la administración pueda comprobar la calidad y el nivel de satisfacción del alumnado con el curso realizado.

La cumplimentación se basa en valorar numéricamente diferentes aspectos de la formación realizada, además, se incluye un apartado Observaciones en el que puede expresar libremente lo que estime oportuno referente a dicha acción formativa.