

# 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 2 – AVANZADO

27ª Edición. 22 - 23 de Mayo de 2026  
(12 h Presenciales)

Organiza



Colabora



**Olivar y Aceite Centro de Interpretación**

# 1. DESCRIPCIÓN

El curso consta de una parte teórica en la que nos centraremos en aspectos concretos y especializados tanto de la técnica de cata como del mundo oleícola. Cada día disfrutaremos con una parte práctica, donde mediante la cata de aceites procedentes con diferentes variedades de aceituna, perfeccionarás tu valoración de los aceites de oliva vírgenes.

Los temas a tratar serán muy variados, como una profundización del análisis sensorial del AOV, pruebas organolépticas y pruebas de un Panel Test. También veremos y compararemos diferentes variedades de aceituna de España, variedades atípicas, variedades de aceituna producidas en otros lugares del mundo.

En un apartado más sofisticado y comercial, ahondaremos en los conceptos de la Sumillería de Aceite y maridaje, para terminar con una sesión dedicada a los Premios y Concursos Nacionales e Internacionales de Aceite de Oliva Virgen Extra más relevantes.

En cada sesión formativa, se realizarán además catas de aceite, abiertas y cerradas, en la que se identificarán los atributos negativos y positivos de los aceites, interpretando los perfiles organolépticos agudizando nuestras habilidades sensoriales.

## 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:** 22 - 23 de Mayo de 2026.

**Modalidad:** Presencial.

**Profesor:**

- Soledad Román Herrera. Licenciada en Biología. Gerente del Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- M<sup>ª</sup> Elena Escuderos. Licenciado C. Ambientales. Doctora en Ciencias. Técnico del Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- Mercedes Uceda de la Maza. Licenciada en Biología por la Universidad de Granada y Experta en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes por la Universidad de Jaén. Molino y Cata.
- Antonia Fernández Hernández. Licenciada en Química. Experta en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes por la Universidad de Jaén. Doctora en Ciencias. Directora de Producción en Almazaras del Grupo Jaencoop.

**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

- Profundizar en los conocimientos sobre el método de análisis organoléptico, la normativa vigente de clasificación de aceites y la técnica de la cata.
- Entrenar al alumnado en la detección de defectos, uso de la escala y en la valoración de atributos y defectos de los aceites de oliva vírgenes.
- Realizar las pruebas de selección por intensidad al alumnado participante según lo establecido en la normativa COI.
- Conocer de manera somera la riqueza varietal que nos encontramos en España y el mundo y sus características sensoriales más generales.
- Adquirir una base de conocimiento la sumillería de AOVEs para poder ofrecer un buen trato respecto al AOVE en sala y cocina de restaurantes, hoteles o cafeterías

## 5. CONTENIDO

- Análisis Sensorial del AOV. Panel Test y Ficha de Cata COI.
- Variedades de aceitunas. Distribución geográfica. Diferencias químicas y sensoriales.
- AOVEs del mundo. Particularidades de diferentes países.
- Premios y Clasificaciones Nacionales e Internacionales.
- AOVE y Salud.

### Sesiones prácticas:

- Pruebas de Identificación de atributos positivos y negativos.
- Pruebas de ordenación.
- Cata hedonística de AOVEs.
- Cata de AOVEs monovarietales y variedades atípicas.
- Cata de AOVEs- premios nacionales e internacionales.

## 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, 22 de mayo 2026 (10.00 h - 14.00 h)**

- Análisis Sensorial del AOV. Panel Test y Ficha de Cata COI.
- Sesión práctica: Cata-Identificación de Atributos Positivos y Negativos. Catas abiertas y elaboración de perfiles.
- Formación de un panel de Cata. Pruebas de selección.
- Sesión práctica: Pruebas de ordenación y concentración.

### **Sesión 2: viernes, 22 de mayo 2026 (16.00 h - 20.00 h)**

- Variedades de olivar españolas. Distribución geográfica. Diferencias químicas y sensoriales.
- Sesión práctica: Cata de AOVEs de variedades españolas.
- Variedades de olivar extranjeras. Distribución geográfica. Diferencias químicas y sensoriales.
- Sesión práctica: Cata de AOVEs de variedades extranjeras.

### **Sesión 3: sábado, 23 de mayo 2026 (10.00 h - 14.00 h)**

- Premios y Concursos Nacionales e Internacionales
- Sesión práctica: Cata de Premios Nacionales e Internacionales.
- AOVE y Salud.
- Sesión práctica: Cata de AOVEs con alto contenido en fenoles.

## 8. MATRÍCULA

CURSO DE CATA DE ACEITE. CULTURA Y SABOR (NIVEL 2 – AVANZADO)	PVP	PRECIO SOCIO	PRECIO F. BONIFICADA
EDICIÓN FIN DE SEMANA - 12 h	220 €	175 €	265 € (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.