

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

formacion@centrodeolivaryaceite.com

ORGANIZA



OLIVAR Y ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN



COLABORAN





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

NIVEL 3 – PERFECCIONAMIENTO Y
ENTRENAMIENTO SENSORIAL

7ª Edición. 4 y 5 de Septiembre de 2026
(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.

¡¡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: 4-5 de Septiembre 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.
- 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: viernes, 4 de septiembre 2026 (10.00 h - 14.00 h)

- Recepción de alumnos y presentación del curso
- Valoración Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen. Método Panel Test.
- Sesión de Cata
- Composición química de los Aceites de Oliva virgen extra.
- Sesión de Cata

Sesión 2: viernes, 4 de septiembre 2026 (16.00 h - 20.00 h)

- Composición Fenólica en AOVES
- Sesión de Cata
- Variedades.
- Sesión de Cata

Sesión 4: sábado, 5 de septiembre 2026 (10.00 h - 14.00 h)

- Entrenamiento de catadores
- Sesión de cata

8. MATRÍCULA

CURSO DE CATA DE ACEITE. CULTURA Y SABOR (NIVEL 3 – PERFECCIONAMIENTO)	PVP	PRECIO SOCIO	PRECIO F. BONIFICADA
EDICIÓN FIN DE SEMANA - 12 h	270 €	215 €	325 € (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

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.