



Desde 1998
**FUNDACIÓN
DEL OLIVAR**
BASE DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

**2 CRÉDITOS ECTS
RECONOCIDOS**

CURSO UNIVERSITARIO

INTERNACIONAL EN ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA

EDICIÓN DIGITAL INTRAPANEL®

MEMORIA FORMATIVA

ACTIVIDAD FORMATIVA

El **Curso Universitario Internacional en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva edición digital INTRAPANEL®** (en adelante Actividad Formativa) es un **sistema de entrenamiento cualitativo en la cata** de aceites de oliva vírgenes, dirigido a alumnos de ciencias experimentales, profesionales del sector oleícola, futuros integrantes de paneles de cata, y cualquier otro interesado en el análisis sensorial de aceite de oliva; está basado en una metodología de aprendizaje activo de alto rendimiento, específicamente desarrollada por la Fundación del Olivar para la asimilación de conocimientos de nivel avanzado.

Hasta la fecha los cursos impartidos por los métodos tradicionales tienen carácter totalmente presencial y/o semipresencial; con los inconvenientes de desplazamiento que ello genera para el alumnado. Con el objetivo de superar esas limitaciones, esta actividad formativa es totalmente online, con el envío de un **KIT de CATA** con todo el material necesario para la realización de la misma al domicilio del alumno.

Las sesiones online son de carácter presencial y seguimiento en directo a través de la plataforma Google Meet.

Cada sesión presencial cuenta con una parte teórica, y una parte práctica en la que se catarán un máximo de 12 aceites de oliva de diferentes países con cualidades vinculadas a la temática de la sesión; adicionalmente, el alumno debe trabajar los contenidos tratados y realizar una prueba de evaluación por cada sesión.

METODOLOGÍA

Basada en la sistemática del **Método del Caso**, la actividad formativa es eminentemente práctica. Cada muestra o material de referencia constituye en sí misma un caso práctico, a partir de cuyo análisis sensorial se produce la

memorización y su correspondiente correlación con las técnicas de cultivo, los procesos de elaboración y posterior conservación que han determinado las características organolépticas identificativas de la muestra.

La metodología de la actividad formativa se asienta en tres **pilares fundamentales**:

- **Profesorado** de alto nivel integrado por expertos en valoración sensorial reconocidos a nivel internacional e integrantes del jurado de numerosos certámenes de calidad como los Premios Mario Solinas del Consejo Oleícola Internacional; y Premios a la Calidad de EXPOLIVA AWARDS y Comité Técnico del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra -SIAOVE-, así como otros expertos en las diferentes materias tratadas en la actividad formativa.
- Casos prácticos constituidos por **muestras y materiales de referencia** especialmente seleccionados por los expertos de la actividad formativa.
- Tecnología **INTRAPANEL®** adaptada a la valoración sensorial cualitativa y orientada al entrenamiento y asimilación de conocimientos de los participantes mediante aplicaciones en Internet para dispositivos móviles. Herramienta utilizada en los más de 100 Paneles de Cata Internacionales y Workshop de Armonización del **COI**, en su adaptación **IOC-PANEL**.

FINES DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA

La finalidad de la actividad formativa se centra en **facilitar una sólida formación** en los fundamentos del análisis sensorial, así como aquellos aspectos que suponen especial dificultad a la hora de caracterizar los distintos aceites de oliva vírgenes.

Forman parte de los contenidos, entre otros:

- Diferenciación de aceites atendiendo a las técnicas de cultivo y procesos de elaboración.

- Identificación de defectos y atributos positivos.
- Orden de intensidad de las percepciones sensoriales.
- Equilibrio, armonía y complejidad de los aceites.
- Uso de la herramienta INTRAPANEL®.
- Comercialización y mercado de aceite de oliva.
- Valorización y economía circular.
- Gastronomía del Aceite de Oliva.
- Salud y Aceite de Oliva.

DESTINATARIOS

La actividad formativa va dirigida especialmente a **integrantes y futuros profesionales del sector productor, comercializador y restauración** de aceite de oliva virgen, futuros integrantes de Paneles de Cata, profesionales de la cadena alimentaria y la gastronomía; así como docentes y alumnos de últimos cursos relacionados con la materia.

EXTENSIÓN DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA

La actividad formativa se estructura en **6 sesiones** con el siguiente contenido:

SESIÓN I. Valorización, Economía Circular e INTRAPANEL®.

SESIÓN II. Calidad reglamentada en el Análisis Sensorial de Aceite de Oliva.

SESIÓN III. Factores Agronómicos e influencia sensorial.

SESIÓN IV. Factores Tecnológicos e influencia sensorial.

SESIÓN V. POOLred®, Comercialización y análisis sensorial.

SESIÓN VI. Nutrición, Gastronomía y análisis sensorial.

CALENDARIO DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA

Las 6 sesiones en que se estructura la actividad formativa tendrán lugar en **dos bloques de tres días: 25, 27 y 28 de mayo, y 1, 2 y 3 de junio de 2026.**

El horario de las sesiones de formación se extenderá de **15:30 a 20:30 horas.**

Sesión I. Valorización, Economía Circular e INTRAPANEL®.

25 Mayo **D^ª. M^a Teresa Cotes Palomino**
D. Fco. Rodríguez Moreno.
D^ª. Ana Brito Carrilho. Portugal.
Premios Internacionales Expoliva y Sol d'Oro.

Sesión II. Calidad reglamentada en el Análisis Sensorial de Aceite de Oliva.

27 Mayo **D. Plácido Pascual Morales.**
D. Davide Fantoni y Hideaki Shibata. JOOP- Japan Olive Oil Prize.
D. Paolo Miceli. Azienda Agricola Miceli & Sensat. Italia.

Sesión III. Factores Agronómicos e Influencia Sensorial.

28 Mayo **D^ª. Brígida Jiménez Herrera.**
D. Marcelo Scofano. Brasil.
Nuria Yañez González. Almazaras de la Subbética S.C.A.

Sesión IV. Factores Tecnológicos e Influencia Sensorial.

1 Junio **D. José Antonio Carrasco Martínez.**
D^ª. Cécile le Galliard. Francia.
D. José Miguel Sabaleta. Aceites Oro Bailén.

Sesión V. POOLred, Comercialización y Análisis sensorial

2 Junio **D. Javier Olmedo Hernández. POOLred – FdO.**
D^ª. Laura Valverde Spínola
D. Juan Vilar Hernández
D. Eduardo Valverde Granados. Conde de Benalúa.

Sesión VI. Nutrición, Gastronomía y Análisis Sensorial de Aceite de Oliva.

3 Junio **Dr. Antonio Escribano Zafra**
Dr. Miguel Ruiz-Canela López
Chef Especialista en AOVE
D. Francisco Hermoso Calatrava. Cielo y Tierra Olive.

EVALUACIÓN

El seguimiento de la actividad formativa se realizará mediante:

- Sistema de control del progreso de los participantes a lo largo del curso mediante la **tecnología INTRAPANEL®** aplicada a cada una de las sesiones de cata, que permite la obtención de resultados y su discusión en tiempo real.
- Cada sesión tiene una prueba de evaluación, consistente en el análisis de dos muestras incógnita e introducción de datos en la plataforma **INTRAPANEL®**. La evaluación se debe realizar por el alumno fuera del horario de clases presenciales, entre el final de una sesión y el comienzo de la siguiente.
- Será necesario tener conectada la cámara y estar presente en cada una de las sesiones. Se valorará positivamente la interacción en las sesiones.

CERTIFICACIÓN

Los alumnos que superen satisfactoriamente la actividad formativa recibirán Documento Acreditativo emitido por la Universidad de Jaén y los créditos ECTS correspondientes.

LUGAR DE CELEBRACIÓN

La actividad formativa es totalmente online para toda Europa; siendo obligatorio seguir las sesiones en directo a través de la plataforma habilitada por la Universidad de Jaén.

Se establecerán conexiones con los ponentes y catadores internacionales de cada una de las sesiones que analizarán y explicarán las muestras procedentes de diversos países.

NÚMERO DE PLAZAS

El número mínimo de plazas establecido es de 30 alumnos.

El plazo de inscripción finalizará 15 días previos al comienzo de la actividad formativa, para poder preparar y enviar todo el material a los alumnos.

PRECIO DEL PROGRAMA

El precio de la actividad es de **500€**.

La actividad consta de un **Pack Formativo (KIT de CATA)** que incluye todo el material necesario para la realización de la actividad formativa: Instrucciones; aceites envasados en monodosis, etiquetados y organizados por sesiones; vasos de cata y tapas reciclables y compostables; copa de cata y vidrio reloj; manteles guía de cata personalizados, claves y manual de acceso y calibración de la plataforma **INTRAPANEL®**, así como acceso a la misma.

ORGANIZACIÓN DE LAS SESIONES

Cada **sesión formativa** está dirigida por uno o más expertos en las diferentes temáticas planteadas y en análisis sensorial, con una duración **presencial de 5 horas**. A lo largo de las sesiones se exponen de forma simultánea los contenidos técnicos y las indicaciones prácticas sobre las valoraciones sensoriales; integrándose con la participación de los asistentes.

Adicionalmente, el alumno deberá dedicar **1 hora de trabajo personal** por cada una de las sesiones para afianzar los temas tratados y realizar la prueba de evaluación (análisis de muestras incógnita).

Esta metodología interactiva se complementa con el entrenamiento cualitativo a través de **dispositivos móviles** de los participantes conectados al sistema **INTRAPANEL®**.

El conjunto de la actividad formativa recoge los aspectos técnicos más importantes que vinculan las características sensoriales con las técnicas de cultivo y elaboración, así como la normativa aplicable, entre otras:

- Identificación de defectos y atributos positivos.
- Percepción, escala de intensidad.
- Caracterización y diferenciación: aceites de cosecha temprana y tardía.
- Evolución de las características sensoriales durante la campaña. Intensidad de frutado.
- Perfil sensorial y técnicas de elaboración.
- Aceites equilibrados. Armonía olfativa y gustativa.
- Tipología de frutado: verdes y maduros.
- Sensación global de un aceite. Complejidad.
- Perfil sensorial aceites monovarietales.
- Cata oficial y cata hedonista.
- Estrella sensorial. Perfil sensorial de un aceite.
- Diferenciación entre coupages naturales y coupages elaborados.
- Iteración de valoraciones mediante el método **INTRAPANEL®**.
- Técnicas de comunicación de descriptores característicos y valoración global.
- Aplicación del protocolo de entrenamiento durante las sesiones de cata.
- Características del mercado y coupage de aceites de oliva vírgenes.
- Aceites singulares. Perfil sensorial y obtención.
- Análisis sensorial de aceites premiados en concursos.
- Marketing y comercialización de aceite de oliva.
- Valorización y Economía Circular.

ENTRENAMIENTO CON INTRAPANEL®

Los participantes en la actividad formativa tendrán acceso a la plataforma **INTRAPANEL®** durante el periodo de formación, para la valoración sensorial

cualitativa de muestras en tiempo real y realización de las pruebas de evaluación. De esta forma, se obtienen resultados de forma instantánea, lo cual permite la discusión, comparación y repetición de la valoración individual, acelerándose de forma sustancial el proceso de aprendizaje durante las sesiones.

La tecnología **INTRAPANEL**[®] desarrollada por la Fundación del Olivar, permite la gestión, control y entrenamiento de panelistas en red a través de internet. Herramienta de trabajo adoptada por el Consejo Oleícola Internacional en sus Paneles Oficiales de Cata, en la versión IOC-PANEL.

PROFESORADO

El profesorado de la actividad está compuesto por profesionales con **amplia cualificación y experiencia** en las temáticas propuestas y en análisis sensorial de aceite de oliva.

- **D^a. M^a Teresa Cotes Palomino. Directora y coordinadora de la Actividad Formativa.** Doctora en Ingeniería Química y profesora de la Universidad de Jaén. España.
- **D^a. Ana Brito Carrilho.** Ingeniera Agroindustrial. Jefa de panel del Laboratório de Estudos Técnicos Instituto Superior de Agronomía Tapada da Ajuda, Universidad de Lisboa. Portugal.
- **D. José Antonio Carrasco Martínez.** Ingeniero Químico. Director de Calidad de la Denominación de Origen Sierra de Segura. España.
- **D. Antonio Escribano Zafra.** Licenciado y doctor en Medicina por la Universidad de Sevilla. Especialista en endocrinología y nutrición y medicina de la educación física y el deporte, además de catedrático extraordinario de Nutrición Deportiva y director de la cátedra internacional de Nutrición Deportiva (UCAM-Murcia). Profesor de

Nutrición, Hidratación y Deporte en la Universidad de Navarra (UNAV). España.

- **D^a. Cécile le Galliard.** Diplomada en Comunicación y cofundadora de L'HOVE. Francia.
- **D^a. Brígida Jiménez Herrera.** Doctora en Farmacia y especialista en análisis sensorial de AOVE, es Directora del IFAPA Centro de Cabra. España.
- **D. Plácido Pascual Morales.** Doctor en Veterinaria, y Jefe de Panel del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba. España.
- **D. Francisco Rodríguez Moreno.** Licenciado en Biología y especialista en AOVE en Fundación del Olivar. España.
- **D. Miguel Ruiz-Canela López.** Catedrático y director del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra. España
- **D. Marcelo Scofano.** Cocinero y consultor gastronómico, especialista en AOVE. Brasil.
- **D^a. Laura Valverde Spínola.** Especialista en Análisis Sensorial y Control de Calidad. Jefa de Panel de la DOP Montes de Granada. España
- **D. Juan Vilar Hernández.** Doctor en Ciencias Económicas y Empresariales, profesor de la Universidad de Jaén y consultor oleícola internacional. España.

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN ACADÉMICA

La actividad es organizada conjuntamente por la Universidad de Jaén, a través de la OTRI (Oficina de Transferencia de Resultados de la Investigación) y la Fundación del Olivar.

La directora y coordinadora de la actividad formativa es D^a. María Teresa Cotes Palomino; profesora titular de la Universidad de Jaén; que a su vez forma parte del profesorado del curso.

FUNDACIÓN DEL OLIVAR

La **Fundación del Olivar**, es el resultado de los esfuerzos iniciados por el sector productor, junto con las administraciones públicas y entidades financieras andaluzas a favor del aceite de oliva, su conocimiento y prestigio. Desde 1990, fecha de su constitución, han sido diversos los proyectos emprendidos por la Fundación, entre otros:

- Desarrollador del Software **INTRAPANEL®- IOCPANEL®** Sistema de Gestión, Referencia y Armonización de Paneles de Cata.
- Promotor del Premio a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de **EXPOLIVA**, Feria Internacional.
- Promotor del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra **SÍAOVE** y del Simposio Científico-Técnico de **EXPOLIVA** desde 1983.
- Promotor del Centro de Conocimiento y Museo Terra Oleum.
- Implantación del Sistema de Información de Precios en Origen del Aceite de Oliva - **POOLred** España.
- Desarrollo e implantación del Centro de Información y Documentación del Olivar y el Aceite de Oliva - **CIMDOL**.
- Desarrollo de **SEGELRED**. Sistema de Gestión en Red para almazaras.
- Proyectos de investigación en torno al olivar y el aceite de oliva.
- Organización del Foro de Expertos y Productores Terra Oleum.