



Desde 1990

# FUNDACIÓN DEL OLIVAR

BASE DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

**PROGRAMA DE PERFECCIONAMIENTO  
EN ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA**



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

## PROGRAMA DE FORMACIÓN

El **Programa de Perfeccionamiento en Análisis Sensorial de Aceite de Oliva**, (Programa de Formación), es un **sistema de entrenamiento cualitativo en la cata** de aceites de oliva vírgenes, dirigido a profesionales del sector oleícola y para futuros integrantes de paneles de cata, 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 intensivo. Por el contrario, la metodología híbrida del Programa de Formación basada en el aprendizaje extensivo con módulos intensivos tiene en cuenta especialmente la necesidad de un entrenamiento más espaciado en el tiempo y un carácter reiterado de las catas que permite alcanzar un alto grado de memorización de las percepciones sensoriales.



## METODOLOGÍA

Basada en la sistemática del **Método del Caso**, el Programa de Formación es eminentemente práctico. 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 del Programa se asienta en tres **pilares fundamentales**:

- **Profesorado** de alto nivel integrado por expertos en valoración sensorial reconocidos a nivel internacional y formado por miembros del jurado de los Premios a la Calidad de EXPOLIVA, Feria Internacional del Aceite de Oliva, y el Comité Técnico del Salón Internacional del Aceite de Oliva Virgen Extra - SIAOVE-, entre los expertos más destacados. Junto con el profesorado de carácter permanente, también participarán profesionales y productores invitados.
- Casos prácticos constituidos por **muestras y materiales de referencia** especialmente seleccionados por los expertos del Programa de Formación.
- Tecnología **INTRAPANEL® (IOCPANEL)** adaptada a la valoración sensorial cualitativa y orientada al entrenamiento de los participantes mediante aplicaciones en Internet para dispositivos móviles. Herramienta utilizada en Paneles de Cata y Workshop de Armonización del Consejo Oleícola Internacional.



## FINES DEL PROGRAMA

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

Forman parte de los contenidos del Programa, 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 - IOCPANEL



## DESTINATARIOS

El Programa de Formación va dirigido especialmente a **profesionales del sector productor, comercializador y restauración** de aceite de oliva virgen, futuros integrantes de Paneles de Cata, así como otros profesionales de la cadena alimentaria y la gastronomía. En particular, personal perteneciente a almazaras, productores individuales, grupos de comercialización, miembros de paneles de cata, así como docentes y alumnos de últimos cursos relacionados con la materia.



Los solicitantes del programa deberán poseer al menos un nivel de conocimiento básico en cata de aceites de oliva vírgenes.

## EXTENSIÓN DEL PROGRAMA

El Programa de Formación se estructura en **4 módulos o Núcleos de Conocimiento** integrados a su vez por diferentes Unidades temáticas; y una sesión de clausura final. Cada módulo se impartirá de forma intensiva con una duración total de 13 jornadas.

Contenido de los Núcleos de Conocimiento:



- **NC I.** Valoración sensorial, estados de maduración del fruto y técnicas de cultivo (factores agronómicos).
- **NC II.** Relación entre características organolépticas y técnicas de elaboración (factores tecnológicos).
- **NC III.** Análisis sensorial de aceites de oliva virgen y calidad reglamentada.
- **NC IV.** Cata orientada a la composición de aceites en función de los diferentes mercados objetivo.
- **CLAUSURA.** Marketing en el AOVE, jornada de cata y convivencia entre alumnos y profesores.

**Es posible reservar cada uno de los módulos o núcleos de conocimiento de forma independiente.**

Las Unidades Temáticas que integran los Núcleos de Conocimiento están apoyadas en tres Sesiones de Cata cada una.



## CALENDARIO DE LAS SESIONES DE CATA

La octava edición del Programa, correspondiente a la campaña oleícola 2024, comenzará el próximo 11 de noviembre y finalizará el 30 de noviembre de 2024.

Las 3 sesiones de cada uno de los 4 módulos o núcleos de conocimiento en que se estructura el Programa se celebrarán en bloques intensivos de tres días.

El horario de las jornadas de cata se extenderá, para cada una de las fechas mostradas a continuación, desde las 16:00 h hasta las 20:30 h. de lunes a viernes y de 9:30 h a 14:00 h los sábados.

MÓDULO	DÍA SESIÓN
I. VALORACIÓN SENSORIAL, TÉCNICAS DE CULTIVO Y ESTADO DE MADURACIÓN (FACTORES AGRONÓMICOS)	11/11/2024
	12/11/2024
	13/11/2024
II. RELACIÓN ENTRE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN (FACTORES TECNOLÓGICOS)	14/11/2024
	15/11/2024
	16/11/2024
III. VALORACIÓN SENSORIAL Y CALIDAD REGLAMENTADA DE ACEITES	25/11/2024
	26/11/2024
	27/11/2024
IV. CATA ORIENTADA A LA COMPOSICIÓN DE ACEITES EN FUNCIÓN DE LOS DIFERENTES MERCADOS OBJETIVO	28/11/2024
	29/11/2024
	30/11/2024
V. JORNADA DE CLAUSURA	PTE. FECHA



**Nota:** Es posible reservar cada uno de los módulos o núcleos de conocimiento de forma independiente.

## EVALUACIÓN

El seguimiento del nivel de entrenamiento alcanzado por los participantes se realizará mediante:

- Sistema de evaluación continua 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.
- Prueba de evaluación continua de los participantes mediante **casos prácticos de valoración sensorial**.

## CERTIFICACIÓN



Los participantes en el Programa de entrenamiento recibirán el **certificado de los módulos NC cursados**.

Los participantes que hayan asistido a los cuatro módulos que integran el programa y realizado la prueba de evaluación final obtendrán el **título del Programa de Formación**, expedido por la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, institución de interés público, de carácter científico-docente, reconocida por la Junta de Andalucía.



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

## LUGAR DE CELEBRACIÓN

Todas las sesiones de Programa se desarrollan en la sede de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva, ubicada en **Terra Oleum**, Centro del Conocimiento y Museo Activo del Aceite de Oliva y la Sostenibilidad; situado en el Parque Científico-Tecnológico del Olivar- Geolit.

**En esta edición, el Programa de Formación se puede cursar en modalidad online sincrónica.**

Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y el Aceite de Oliva

Edificio Terra Oleum. Parque Geolit

Calle Sierra Morena 13 A

23620 Mengíbar (Jaén)

Acceso directo desde Autovía A44 - (Salida 21)





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

## RESERVA DE PLAZAS

La inscripción de los interesados debe realizarse online en la Web:  
<https://www.terraoleum.es/paas/>

Para participar es necesario haber reservado plaza en alguno de los módulos o Núcleos de Conocimiento con fecha **de al menos 15 días previos** al comienzo de éste.

**Los 5 Núcleos de Conocimiento existentes son independientes entre sí y pueden cursarse por separado.**

El número de plazas por módulo o Núcleo de Conocimiento es limitado. **La reserva se efectuará por riguroso orden de solicitud.**

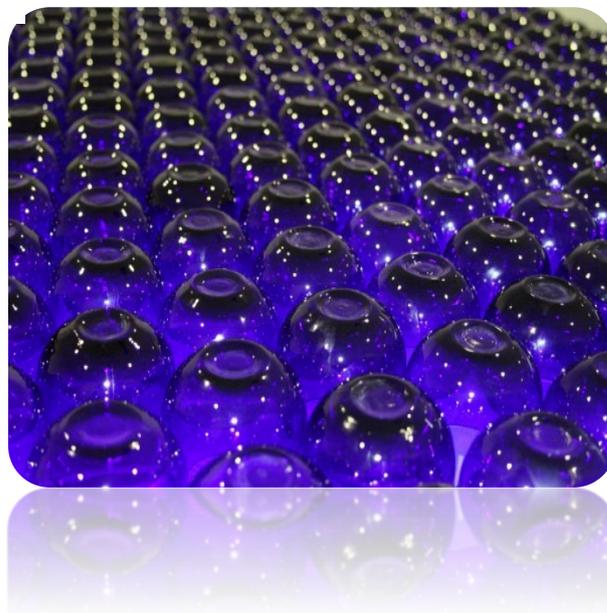




## PRECIO DEL PROGRAMA

El precio del **Programa completo es de 1200€ (1600 online)**. Es posible reservar cada uno de los módulos o núcleos de conocimiento de forma independiente. El precio de cada uno de los Núcleos de Conocimiento es el siguiente:

- **NC I.** Valoración sensorial, estados de maduración del fruto y técnicas de cultivo (factores agronómicos). **350€ (450€ online)**
- **NC II.** Relación entre características organolépticas y técnicas de elaboración (factores tecnológicos). **350€ (450€ online)**
- **NC III.** Análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes y calidad reglamentada. **350€ (450€ online)**
- **NC IV.** Cata orientada a la composición de aceites en función los diferentes mercados. **350€ (450€ online)**
- **CLAUSURA.** Jornada de Marketing de AOVE, Salud, Cata y convivencia entre alumnos y profesores. Incluido para alumnos que cursen programa completo. Resto **100€**



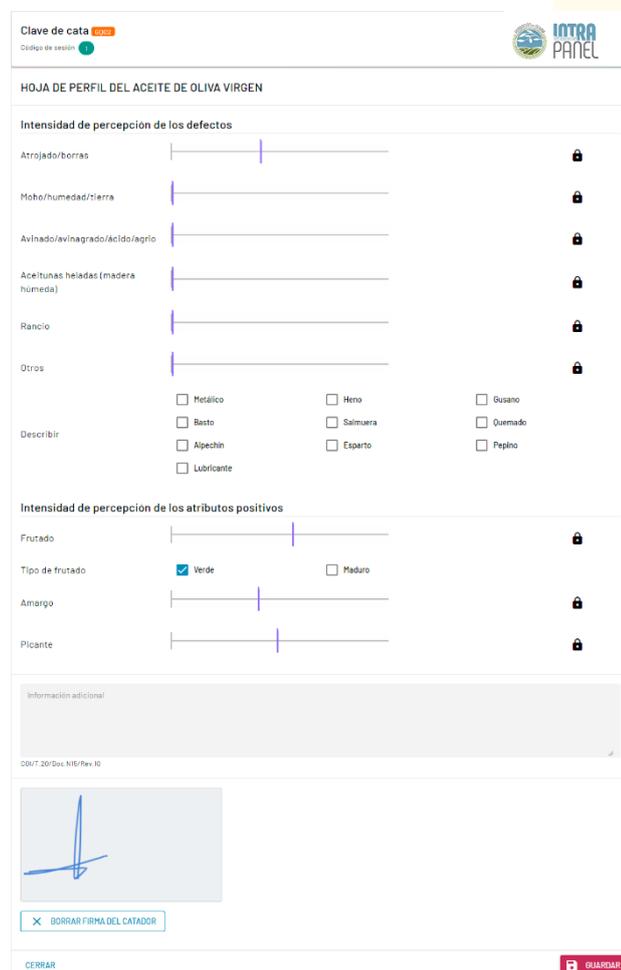
## ORGANIZACIÓN DE LAS SESIONES

Cada jornada de formación está integrada por **tres sesiones de cata** dirigidas por un experto en análisis sensorial. A lo largo de las sesiones se exponen de forma simultánea los contenidos técnicos y las indicaciones sobre las valoraciones sensoriales con la participación de los asistentes.

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

Las Unidades Temáticas integrantes de los Núcleos de Conocimiento recogen los aspectos técnicos más importantes que vinculan las características sensoriales con las técnicas de cultivo y elaboración, 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.



Clave de cata **XXXX**  
Código de sesión **XXXX**

HOJA DE PERFIL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

**Intensidad de percepción de los defectos**

Atrojado/borras

Moho/humedad/tierra

Avinado/avinagrado/ácido/agrio

Aceitunas heladas (madera húmeda)

Rancio

Otros

Describir  Metálico  Heno  Gusano  
 Basto  Salmuera  Quemado  
 Alpechin  Esparto  Pepino  
 Lubrificante

**Intensidad de percepción de los atributos positivos**

Frutado

Tipo de frutado  Verde  Maduro

Amargo

Picante

Información adicional

DD/MM/YY Doc. N15/Rev. 10

CERRAR



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

- 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 composición de aceites de oliva vírgenes.
- Aceites singulares. Perfil sensorial y técnicas de obtención.
- Análisis sensorial de aceites premiados en concursos.
- Marketing y comercialización de aceite de oliva.





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



## ENTRENAMIENTO CON INTRAPANEL®

Los participantes en el Programa de Formación tienen acceso a la aplicación para dispositivos móviles del sistema INTRAPANEL®, para la valoración sensorial cualitativa de muestras en tiempo real. 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 los Workshop de Armonización y en sus Paneles Oficiales de Cata.

## PROFESORADO

El profesorado del Programa está compuesto por profesionales con **amplia cualificación y experiencia** en análisis sensorial de aceite de oliva virgen:

- **D<sup>ª</sup>. Brígida Jiménez Herrera**, Doctora en Farmacia, es Directora del Centro de Cabra en Córdoba del Instituto de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica, perteneciente a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural.
- **D. Fernando Martínez Román**, Doctor en Biología, Especialista I+D+I en la Almazara Experimental Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Jefe del panel oficial del I.G. Sevilla.
- **D<sup>ª</sup>. M.<sup>ª</sup> Paz Aguilera Herrera**, Doctora en Biología, Jefa de Panel de Cata. Instituto de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica perteneciente a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural.
- **D. José María Penco Valenzuela**. Ingeniero Agrónomo y director de la Asociación Española de Municipios del Olivo – AEMO –. Córdoba.
- **D<sup>ª</sup>. Anunciación Carpio Dueñas** es Licenciada en Biología y Especialista en Aceites y Grasas por el Instituto de la Grasa de Sevilla.
- **D. Sebastián Sánchez Villasclaras**, Catedrático de Universidad, Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales, Universidad de Jaén.
- **D<sup>ª</sup>. Anna Carrilho**. Licenciada en Ingeniería Agroindustrial, Máster en Olivicultura por la Universidad de Córdoba y miembro del Panel de Cata del Instituto Superior de Agronomía de Portugal.

- **D. Plácido Pascual Morales.** Doctor en Veterinaria, y Jefe de Panel del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba.
- **D<sup>a</sup>. Antonia Fernández Hernández,** Doctora en Ciencias Químicas. Investigadora especialista en aceites y Directora de Producción en Almazaras del Grupo JAENCOOP.
- **D. Francisco Moreno Ballesteros.** Secretario General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra de Segura.
- **D<sup>a</sup>. M.<sup>a</sup> Luisa Ruiz Domínguez,** Licenciada en Ciencias Químicas y Jefa del Panel Oficial de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Valenciana. Laboratorio Agrario del Servicio de Seguridad de la Producción Agraria Valenciana.
- **D<sup>a</sup>. Elena Díaz Mejías.** Ingeniero Técnico Agrícola, responsable del Departamento de Análisis Sensorial del Laboratorio Arbitral Agroalimentario y jefa del Panel de Cata del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- **D<sup>a</sup>. Miguela González Velasco.** Licenciada en Biología y Especialista en Grasas por el Instituto de la Grasa de Sevilla. Responsable de Laboratorio y Jefa del Panel de Cata de OLEOESTEPA S.C.A.





- **D<sup>a</sup>. Amparo Ruíz de Adana Moreno.** Licenciada en Derecho y Especialista en Análisis Sensorial por la Universidad de Jaén; con amplia experiencia en dirección de paneles de cata.
- **D<sup>a</sup>. Agustina Barneo Alcántara.** Licenciada en Biología, Jefa del Panel de Cata y Directora del Laboratorio de Aceites del Sur, COOSUR. S.A

## ENTIDAD ORGANIZADORA

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 **SIAOVE** 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.



Desde 1990

# FUNDACIÓN DEL OLIVAR

BASE DE LA DIETA MEDITERRÁNEA



Edificio Terra Oleum

Parque Geolit / Calle Sierra Morena 13a

23620 Mengíbar - Jaén

+34 953 27 49 76

[fundacion@fundaciondelolivar.com](mailto:fundacion@fundaciondelolivar.com)



**POOL  
RED**  
PRECIOS EN ORIGEN



**INTRAPANEL**  
intrapanel.net



**EXPOLIVA**



**TERRA  
OLEUM** MUSEO



**EI TRUJAL  
DEL AOVE** tienda online