



**aula virgen extra**  
FORMACIÓN OLEÍCOLA



Iniciación al

# **Análisis Sensorial**

aceite oliva virgen

Fundación Eurocaja Rural y la Denominación de Origen Montes de Toledo proponen este curso para cualificar a los profesionales del sector oleícola en la valoración sensorial de aceites de oliva vírgenes y lo que este producto supone en la toma de decisiones, capaces de repercutir en la calidad final del producto.

Conscientes de la importancia que tiene el sector agroalimentario, con el curso "Iniciación al análisis sensorial de aceite de oliva virgen", se pretende hacer más competitivo un sector vital para la cohesión socioeconómica de nuestras zonas rurales, dotando a sus profesionales de todos los recursos y herramientas necesarios sobre los principales ejes de trabajo del sector.

## 01

Comprender y conocer la importancia de las actividades de preselección y clasificación de los aceites producidos dentro del programa de autocontrol de la calidad en almazaras, de modo que permita al alumnado realizar dichas actividades.

## 02

Proporcionar conocimientos técnicos sobre el método de análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes.

## 03

Familiarizar a las alumnas y alumnos con los principales atributos positivos y negativos que pueden estar presentes en los aceites de oliva vírgenes.



El curso de "**Análisis sensorial de aceite de oliva virgen**" está dirigido a personal de almazaras y a personas graduadas en estudios relacionados con el sector agroalimentario.

*En la recepción de candidaturas se valorará ser personal de almazaras certificadas por la DOP Montes de Toledo.*

# INFORMACIÓN

Formación  
teórica



Formación  
práctica



15 h



## CALENDARIO

MAYO						
L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	1	2	3	4



## HORARIO

De 16:30h a 19:30h



## LUGAR

Sala de formación en los servicios centrales de Eurocaja Rural, ubicada en Toledo.



## INSCRIPCIÓN

A través de formulario en [www.eurocajarural.fun](http://www.eurocajarural.fun)

Programa valorado en 250€. El personal de empresas certificadas por la DOP Montes de Toledo podrá optar a becas formativas.

Plazas  
limitadas:

**18**

**Iniciación al  
análisis sensorial  
aceite oliva virgen**

## TEÓRICOS

- Introducción al análisis sensorial.
- Requisitos para la realización de un ensayo sensorial.
- Vocabulario general y específico para el aceite de oliva virgen.
- Metodología a seguir para el análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes.
- Normativa de la Unión Europea. Normativa C.O.I.
- Tratamiento estadístico de datos por parte del jefe de panel.
- La cata de aceites de oliva virgen empleando diferentes metodologías que permiten establecer el perfil sensorial de los aceites.
- Formación de un panel sensorial, pasos a seguir para la selección de los catadores; selección de catadores por el método de clasificación por intensidad.



# CONTENIDOS

---

## PRÁCTICOS

- Prueba de la sensibilidad gustativa.
- Prueba de la capacidad olfativa.
- Prueba de la vía retronasal.
- Reconocimiento y familiarización con los defectos típicos del aceite de oliva virgen.
- Prueba de identificación de los defectos típicos del aceite de oliva virgen presentados bajo clave.
- Prueba triangular para comprobar la capacidad discriminadora entre distintas intensidades de un mismo defecto por parte de los alumnos.
- Prueba triangular para comprobar la capacidad de los alumnos para discriminar entre los distintos defectos.
- Cata abierta y comentada de aceites varietales.
- Cata abierta y comentada de distintos aceites comerciales (con y sin defectos).



**Amparo Salvador Moya**

Catedrática de Universidad  
Facultad de Ciencias y  
Tecnologías Químicas de Ciudad  
Real, UCLM.

**Sergio Gómez Alonso**

Profesor Titular de Nutrición y  
Bromatología. Facultad de  
Ciencias y Tecnologías Químicas,  
UCLM.



**Ana Belén Sánchez -  
Guerra Tejero**

Jefa del panel de cata de la  
Denominación de Origen  
Protegida Montes de Toledo.



**Enrique García-Tenorio**

Director de la Denominación de  
Origen Protegida Montes de  
Toledo.







# aula virgen extra

FORMACIÓN OLEÍCOLA