

## CATA DE ACEITE. NIVEL AVANZADO



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Presencial  
**Duración:** 8 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Perfeccionar las habilidades de valoración de AOV.  
Agudizar las habilidades sensoriales.  
Profundizar en el análisis sensorial del AOV.  
Conocer y comparar las diferentes variedades de aceituna de España, variedades atípicas, variedades de aceituna producidas en otros lugares del mundo.  
Ahondar ahondaremos en los conceptos básicos de la Sumillería.  
Identificar los atributos negativos y positivos de los aceites, interpretando los perfiles organolépticos.

### CONTENIDOS

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.  
Sumillería de Aceites. Elaboración de una Carta de Aceites. Gestión de bodega de aceites.  
Premios y Clasificaciones Nacionales e Internacionales.  
Sesiones prácticas:  
- Pruebas de identificación de atributos positivos y negativos.  
- Pruebas de ordenación.  
- Cata hedonística de AOVEs.  
- Cata de AOVEs monovarietales y variedades atípicas.

### REQUISITOS

Será requisito indispensable acudir al 75% de las horas presenciales para poder acceder a la prueba final y aprobar el examen final con una nota mínima de un 5

### CONTROLES APRENDIZAJE

Al finalizar el curso, se celebrará una prueba teórica presencial, cuyo nivel será acorde con el de la formación impartida, y a la que sólo se podrán presentar aquellos participantes que hayan cumplido con los requisitos mínimos de asistencia y participación para la superación del curso expuestos en el siguiente punto de esta guía.  
La prueba presencial consistirá en un examen tipo test multirespuesta, siendo sólo una de ellas la correcta. La puntuación de la prueba será numérica, valorando cada pregunta con un punto sobre el total si es correcta y cero puntos si no se contesta o es errónea. La

puntuación final se calculará sobre una nota máxima de 10, y se considerará apto si obtiene un mínimo de 5 puntos.