



UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI
Fundació URV

Control de Calidad y Análisis Sensorial del Aceite de Oliva



Esta microcredencial responde a la necesidad del sector oleícola de formar profesionales capaces de evaluar y garantizar la calidad del aceite de oliva, tanto desde el punto de vista químico como sensorial. Con esta formación, los participantes adquirirán los conocimientos y habilidades necesarias para: supervisar la calidad a lo largo del proceso productivo, realizar catas y análisis sensoriales fiables, interpretar los resultados de análisis físicos y químicos, conocer las categorías comerciales y certificaciones oficiales y aplicar procedimientos de muestreo representativo.

Ficha Técnica

Destacable:

Programa subvencionado

Precio final con la subvención del Plan Microcred: 225

Precio original del programa: 505

Estos estudios están financiados con fondos públicos mediante una subvención de hasta el 70% del coste directo del programa formativo. Están dirigidos a personas residentes con edades comprendidas entre los 25 y los 64 años.

Matrícula y criterios de prioridad

La matrícula se aceptará por orden de inscripción, hasta completar las plazas disponibles. Para garantizar la máxima adecuación al perfil del curso, se aplicarán los siguientes criterios de prioridad:

Criterios de prioridad

- **Pertenencia al sector oleícola:** se priorizarán las personas vinculadas profesionalmente al sector del aceite.
- **Inscripción completa en las cuatro microcredenciales de aceite:** consulta el apartado *Cursos asociados* para ver el detalle de cada microcredencial.
- **Una matrícula por empresa:** cada empresa solo puede inscribir a una persona. Es necesario especificar el nombre de la empresa en el apartado *Observaciones* del formulario de inscripción.

Orden de admisión

Entre las personas que cumplan los criterios anteriores, el orden de admisión se determinará según el momento en que se haya completado todo el proceso de inscripción, es decir:

- Cuando la persona se haya inscrito en las cuatro microcredenciales, y
- Haya enviado toda la documentación requerida por el equipo de Gestión Académica del CFP.

Dirigido a:

Dirigido a profesionales del sector oleícola que deben evaluar y garantizar la calidad del aceite de oliva desde la perspectiva química y sensorial, a lo largo del proceso productivo y en la postelaboración.

- Responsables de calidad y seguridad alimentaria (APPCC), trazabilidad y control documental.
- Técnicos de laboratorio y de control de calidad fisicoquímico.
- Personal de panel de cata, técnicos de análisis sensorial y de clasificación de aceites.
- Jefes y técnicos de almazaras, cooperativas y envasadoras con funciones de supervisión de calidad, muestreo y clasificación comercial.
- Profesionales que gestionan categorías comerciales, certificaciones oficiales y la coherencia entre propiedades organolépticas y normativa vigente.

Criterios de selección:

Currículum Vitae

Código:

MCONQOLIQ-A1-2026-1

Título al que da derecho:

Certificado de aprovechamiento

Objetivos:

- Evaluar la calidad química del aceite de oliva aplicando los parámetros fisicoquímicos obligatorios y complementarios, interpretando los resultados según la normativa vigente.
- Aplicar técnicas de muestreo representativo de depósitos, camiones y lotes envasados, gestionando correctamente la variabilidad analítica y garantizando la trazabilidad.
- Realizar análisis sensoriales del aceite, identificando atributos organolépticos positivos y defectos, interpretando fichas de cata y utilizando protocolos fiables para la clasificación y control de calidad.
- Conocer y aplicar técnicas de análisis químico relacionando los resultados con los atributos sensoriales e identificando posibles alteraciones o adulteraciones.
- Integrar la información química y sensorial para tomar decisiones de gestión de la calidad cumpliendo la normativa y garantizando la seguridad alimentaria del producto final.

Competencias profesionales:

- **COE1: Supervise food quality:** Aprender a supervisar los análisis químicos y sensoriales, verificando procedimientos y resultados.
- **COE2: Planning and organising:** Planificar y organizar las sesiones de cata y análisis químicos para garantizar la fiabilidad y trazabilidad de los resultados.
- **COT2: Think proactively:** Utilizar los análisis químicos y sensoriales para anticipar posibles riesgos que afecten la calidad del aceite.

Cursos asociados:

- M1: [Producción, Cosecha y Poscosecha de Olivas](#)
- M2: [Obtención del Aceite de Oliva](#)
- M3: [Acondicionamiento del Aceite de Oliva y Aseguramiento de su Calidad](#)

- **M4:** [Control de Calidad y Análisis Sensorial del Aceite de Oliva](#)

Dirección:

Montserrat Mestres Solé

Coordinación académica:

[Ricard Boqué Martí](#)

Docentes:

Laura Aceña Muñoz

Olga Busto Busto

María Ángeles Calvo Fandos

Duración:

37,5 h

Impartición:

presencial

Idiomas en que se imparte:

Español, Catalán

Fechas:

del 18/O5/2026 al 22/O5/2026

Horario:

Lunes y martes: de 9 a 13 h. y de 15 a 18 h.

Miércoles y jueves: de 9 a 13 h. y de 15 a 19 h.

Viernes: de 9 a 14 h.

Ubicación:

Aula Campus Sescelades y Aula de Cata del Panel de Cata Oficial de Aceites de Oliva
Vírgenes de Cataluña (Reus)

Precio:

225

Contacto FURV:

Laura Castellà - laura.castella@fundacio.urv.cat

Teléfono de contacto:

[977 779 960](tel:977779960)

Programa

Módulo: Módulo 4

ECTS: 3,75

Duración: 37,5 h.

Contenido:

- T1: Calidad química y sensorial del aceite
- T2: Clasificación y certificaciones oficiales y comerciales de los aceites
- T3: Análisis sensorial
- T4: Sesión práctica de cata
- T5: Base química de los atributos sensoriales
- T6: Parámetros fisicoquímicos
- T7: Sistemas de muestreo
- T8: Métodos de análisis químico
- T9: Sesión práctica de análisis en laboratorio
- T10: Prueba evaluativa

Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA Mas Bové)



Fundación URV. Centro de Formación Permanente

Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS

(+34) 977 779 950

formacio@fundacio.urv.cat

www.fundacio.urv.cat/formacio

[Linkedin](#) | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)