



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](mailto: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



**Fundación URV. Centro de Formación Permanente**  
Av Onze de Setembre, 112. 43203 REUS  
(+34) 977 779 950  
[formacio@fundacio.urv.cat](mailto:formacio@fundacio.urv.cat)

**[www.fundacio.urv.cat/formacio](http://www.fundacio.urv.cat/formacio)**

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