

3º MÓDULO (19 a 30 de octubre de 2026)

Enseñanzas Teóricas

- * EL OLIVO, LA ACEITUNA Y EL ACEITE: Caracterización varietal. Mejora genética; Influencia del medio agrícola sobre la calidad del aceite. Influencia de las técnicas de cultivo sobre la calidad del aceite. Tratamientos, plagas y enfermedades: influencia sobre la calidad. Lipogénesis. Evolución de ácidos grasos, compuestos fenólicos y otros componentes menores. Maduración de la aceituna. Evolución del color y otros componentes. Recolección, transporte, limpieza, lavado y conservación de las aceitunas en la almazara.
- * ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de las D.O.P. de 'Baena', y 'Estepe'. Aceites de Oliva de Portugal.

Enseñanzas Prácticas

4º MÓDULO (2 a 13 de noviembre de 2026)

Enseñanzas Teóricas

- * LA ELABORACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA. Preparación de las pastas de aceitunas: Molienda y Batido. Separación de fases sólidas y líquidas: Descripción y comparación de las diferentes técnicas. Influencia de los procesos tecnológicos en la calidad de los aceites. La industria de los aceites de oliva y aceites de orujo.
- * ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de la D.O.P. de 'Sierra de Segura', y 'Priego de Córdoba'. Aceites de Marruecos, Francia y Jordania.

Enseñanzas Prácticas

5º MÓDULO (16 a 27 de noviembre de 2026)

Enseñanzas Teóricas

- * CLASIFICACIÓN Y ENVASADO DE ACEITES: Clasificación de aceites en la almazara. El catador en la almazara, conservación y aceptación por los consumidores. Normas de envasado y llenado de recipientes. Etiquetado.
- * CALIDAD NUTRICIONAL. CONTROL DE CATADORES
- * ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de las D.O.P. de Cataluña; Aceites de la D.O.P. de 'Sierra de Cazorla' e I.G.P 'Aceite de Jaén'. Aceites de Grecia y Túnez.

Enseñanzas Prácticas

6º MÓDULO (30 de noviembre a 11 de diciembre de 2026)

Enseñanzas Teóricas

- * CARACTERIZACIÓN DE ACEITES DE OLIVA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN ESPAÑA
- * CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA DESDE OTROS PUNTOS DE VISTA PARA EL CONSUMIDOR
- * SEMINARIOS SOBRE LOS ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO. Aceites de la D.O.P. de 'Poniente de Granada'. Aceites de Turquía, Italia y sur de América.

Enseñanzas Prácticas



TITULACIÓN PROPIA

Más información en:

https://giepropias.ujaen.es/index.php?r=site%2Fficha-curso&id_estudio=407

Tel: +34 953 212421, +34 677655035, +34953648595

Entidades colaboradoras

Consejo Oleícola Internacional (C.O.I.), Excma. Diputación Provincial de Jaén, Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, y Colegio Oficial de Químicos.



UNIVERSIDAD DE JAÉN

TÍTULO UNIVERSITARIO EN CATA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

(23ª Edición)



Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva

Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales

21 DE SEPTIEMBRE A
11 DE DICIEMBRE DE 2026

DOCENCIA DE CARÁCTER INTERNACIONAL

Directores

Alberto J. Moya López
Sebastián Sánchez Villascaras

Dir. Técnico: Marino Uceda Ojeda

Destinatarios

- Ingenieros, Licenciados, Arquitectos, Ingenieros Técnicos, Diplomados, Titulados a nivel de Grado Univ.
- Productores, Personal técnico de la Industria del Olivarera y aquellos/as interesados/as que demuestren estar en condiciones requeridas para poder obtener el Título. En caso contrario sólo se expedirá un certificado de asistencia.

Requisitos Académicos

- Licenciados/as en Ciencias Químicas, Ingeniería Química, Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Biológica, Medio ambiente, Biotecnología, y Administración y Dirección de Empresas.
- Licenciado y Máster en Ingeniería, especialidades en Química, Alimentos, Agropecuaria, Forestal, Biomédica, Ambiental, Mecánica, Eléctrica, Electrónica, e Industrial.
- Titulados a nivel de Grado Universitario
- Directores, Gerentes y Responsables de Almazaras, Cooperativas o Uniones de Productores de Empresas Envasadoras o Exportadoras de aceites de oliva, y Laboratorios públicos o privados de Control de Calidad.

En todos los casos debe concurrir lo especificado en el apartado anterior.

Criterios de selección

La selección se realizará en atención al *Currículum Vitae* presentado por los aspirantes. Será un mérito importante haber realizado “Cursos de Alta Especialización en Grasas” o en “Ciencia y Tecnología de Alimentos”. La comisión de selección estará formada por los Directores del Curso y miembros del Instituto y Departamento responsable del Título y creada para tal fin.

Si el número de preinscripciones supera el número de plazas ofertadas, los alumnos podrán ser sometidos a una prueba sensorial básica de reconocimiento de sabores, que deberán superar para ser admitidos en el Curso.

PROCEDIMIENTO DE MATRÍCULA

Los alumnos podrán preinscribirse y matricularse ‘on-line’, en la siguiente forma:

- a) Preinscripción (20 de julio al 2 de septiembre de 2026).
Cualquier persona que se preinscriba debe enviar la siguiente documentación al correo ssanchez@ujaen.es: Copia de DNI o pasaporte, copia compulsada del título universitario y breve currículum vitae.
La preinscripción se realiza a través del enlace **Solicitar preinscripción** (utilizando una cuenta TIC o registrándose en obtener el código de acceso) especificando el plan de estudios para la preinscripción. https://giepropias.ujaen.es/7index.php?r=site%2Fficha-curso&id_estudio=407

- b) Auto-inscripción (3 al 10 de septiembre de 2026).
Una vez aceptada la solicitud de preinscripción, el alumno recibirá un correo electrónico informándole que pueden **matricularse** en un enlace web utilizando sus claves de usuario y contraseña.

<https://automatricula.ujaen.es/automatricula/inicio.jsp?ace=7>

La documentación requerida en la actividad debe ser adjunta, en su caso, enviándola a la dirección: continua@ujaen.es

Lugar de Realización

Clases teóricas: Dependencias de la UJA.

Clases prácticas: Sala de Valoración Sensorial de la UJA y en los Laboratorios del Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales

Control/Evaluación

Para la obtención del Título de Experto Universitario en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes, el alumno habrá de superar los criterios de asistencia (en cada uno de los módulos), al menos en un 85 % de las sesiones de clase, y una evaluación positiva de las pruebas finales de tipo teórico y práctico.

En caso de no superar el criterio de asistencia, no se le expedirá documento alguno.

En caso de no superar las pruebas de evaluación, sólo se le expedirá un diploma de asistencia, nunca el Título.

Importe de Inscripción

1 Módulo: 425 €

Curso completo: 2.350 €

Becas/Ayudas

Entre el 5 y el 10% de los ingresos del curso, dependiendo del número de matriculados.

OBJETIVOS

En la 23ª edición de este Título Universitario, se exponen las bases teóricas de la valoración sensorial y su metodología, aplicándolas a los aceites de oliva vírgenes desde un punto de vista teórico-práctico, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los métodos de cultivo y procesos de elaboración, así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad.

El curso completo, correspondiente a los 30 créditos, se va desarrollar en 6 módulos de aproximadamente 5,0 créditos. Los alumnos tienen la opción de realizar de forma independiente cada uno de los módulos. Al finalizar cada módulo se entregará un diploma de la parte del curso que se ha impartido. El alumno que realice, y haya superado los 6 módulos recibirá el TÍTULO UNIVERSITARIO EN CATA DE ACEITE DE OLIVA VÍRGENES. Esta 23ª edición tiene carácter modular y se desarrolla de forma continua de lunes a viernes en sesiones de mañana y tarde.

PLANIFICACIÓN DOCENTE

1º MÓDULO (21 de septiembre a 2 de octubre de 2026)

Enseñanzas Teóricas

* INTRODUCCIÓN: Los Aceites de Oliva en el Mundo, España y Andalucía; Concepto de calidad de los aceites de oliva

* VALORACIÓN SENSORIAL: Las percepciones sensoriales. Las pruebas en valoración sensorial. Normalización internacional del análisis sensorial

Enseñanzas Prácticas

2º MÓDULO (5 a 16 de octubre de 2026)

Enseñanzas Teóricas

* ANÁLISIS SENSORIAL APLICADO A LOS ACEITES DE OLIVA. El panel analítico: su función y su constitución. La calidad en los laboratorios de caracterización de los aceites de oliva.

* VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES: Funciones del catador. Funciones del jefe de panel. Control de fraudes.

* ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de la Denominación de Origen Protegida de ‘Sierra Mágina’.

Enseñanzas Prácticas