



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Formación de expertos catadores de aceite de oliva virgen

Noviembre 2021

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	FORMACIÓN DE EXPERTOS CATADORES DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	ACEITES Y GRASAS
Código:	INAK01
Nivel de cualificación profesional:	3

Objetivo general

Adquirir los conocimientos teórico-prácticos del análisis sensorial del aceite de oliva virgen para aplicarlos en la impartición de cursos, en el proceso industrial para su optimización o en cualquier otro ámbito del sector para su mejora.

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Caracterización del aceite de oliva virgen	5 horas
Módulo 2	Análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes	40 horas
Módulo 3	Normativa del análisis sensorial de AOV	10 horas
Módulo 4	El panel de cata y la acreditación	10 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 65 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Título de Bachiller o equivalente- Título de Técnico Superior (FP Grado Superior) o equivalente de las Familias profesionales de Química e Industrias alimentarias- Certificados de profesionalidad de nivel 3 de las Familias profesionales de Química e Industrias alimentarias.
Experiencia profesional	No se requiere.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Licenciado, Ingeniero en el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.- Diplomado, Ingeniero Técnico o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
-------------------------------	--

Experiencia profesional mínima requerida	Deberá acreditar al menos dos años de experiencia profesional en trabajos relacionados con el ámbito de la calidad y el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes. Así mismo, deberá acreditar también al menos dos años de participación o gestión en paneles de cata de aceites de oliva vírgenes.
Competencia docente	Será necesario tener formación metodológica y experiencia docente mínima de dos años.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m ² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de cata	60 m ²	4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de cata	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Cabinas de cata para el alumnado - Material de cata - Material de aula - Pizarra y complementos - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento. No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

<ul style="list-style-type: none"> - 12191028 Directores de departamento de control de calidad - 12211023 Directores de departamento de comercialización y ventas, en general - 12211032 Directores de departamento de marketing - 22201043 Profesores técnicos de formación profesional (agraria) - 31601052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias - 32031010 Encargados de industrias alimentarias - 77051017 Almazareros
--

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

OBJETIVO

Establecer la composición del aceite de oliva virgen (AOV), así como los diferentes tipos de calidad relacionados con este producto.

DURACIÓN: 5 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Determinación de componentes del AOV.
 - Ácidos grasos y perfil lipídico.
 - Triglicéridos en la composición del AOV.
 - Biofenoles y su importancia.
 - Otros antioxidantes y sus beneficios. (Ácido oleico, compuestos minoritarios del AOV)
 - Estabilidad del AOV y su relación con la composición.
- Evaluación de la calidad del AOV.
 - Concepto de "calidad".
 - Tipos de calidad en el AOV: nutricional, comercial, culinaria y reglamentada.
 - Clasificación reglamentaria de los AOV.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de conocer la composición de los AOV para la comprensión del concepto de calidad.
- Capacidad para identificar los tipos de calidad de los AOV y sus potenciales aplicaciones en el mercado con el fin de incrementar su competitividad.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

OBJETIVO

Definir los elementos teóricos y prácticos del análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes (AOV) para determinar la categoría del producto y valorar los distintos tipos de aceite.

DURACIÓN: 40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Especificaciones para el análisis sensorial del AOV.
 - Teoría de la cata. Generalidades.
 - Atributos del AOV: positivos y negativos (defectos)
 - Descripción de atributos: hoja de cata.
 - Influencia del proceso de elaboración.

- Cata de atributos positivos (patrones).
- Cata de atributos negativos (patrones).
- Cata de aceites con defecto: leves (vírgenes), intensos (lampantes) y con más de un defecto
- Clasificación por categorías
- Diferenciación de aceites según variedades.
 - Variedades de aceituna en España.
 - Características sensoriales de las variedades principales.
 - Cata de variedades principales (Arbequina, Hojiblanca, Cornicabra y Picual)
 - Otras variedades.
 - Cata de otras variedades.
- Caracterización de otros tipos de aceite.
 - Coupages (mezclas): definición y cata.
 - Aceites tempranos y maduros: definición y cata.
 - Cata de aceites con distintas intensidades de frutado.
- Ampliación de actividades relacionadas con la cata del aceite
 - Elaboración de coupages.
 - Catas abiertas (grupales).
 - Catas cerradas (individuales): manejo de la hoja de cata.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Valoración de la importancia de identificar los atributos que establecen las categorías en los aceites de oliva vírgenes para su clasificación y etiquetado en el mercado.
- Concienciación de la repercusión en la calidad del producto final obtenido de la forma de trabajo en las industrias y la profesionalización y la formación permanente de las personas trabajadoras.
- Asimilación de la variabilidad de producto dentro de una misma categoría para su reconocimiento en el mercado.
- Desarrollo de actitudes positivas en el trabajo de grupo, siendo conscientes de su importancia en la aplicación de la técnica del análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes (AOV).

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: NORMATIVA DEL ANÁLISIS SENSORIAL DE AOV

OBJETIVO

Definir la normativa nacional e internacional en la que se basa el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes (AOV), profundizando en los aspectos teóricos del mismo.

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Reconocimiento de la normativa internacional y europea.
 - Reglamento UE 2568/91 y modificaciones

- Normativa C.O.I (Consejo Oleícola Internacional)
 - o Análisis sensorial: Vocabulario general básico.
 - o Copa para cata de aceites.
 - o Guía para la instalación de una sala de catas.
 - o Método de evaluación organoléptica del AOV
 - o Cata de aceites que optan a una D.O.P.
- Otros reglamentos
- Especificaciones de la normativa nacional.
 - Normativa general sobre aceites y grasas.
 - Normativa específica sobre análisis sensorial.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de la aplicación de las bases normativas del análisis sensorial del AOV y su influencia en la catalogación del producto.
- Desarrollo de actitudes positivas en el manejo de internet en la búsqueda y consulta de normativa actualizada siendo conscientes de su importancia y su relación con la calidad y competitividad del producto.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: EL PANEL DE CATA Y LA ACREDITACIÓN

OBJETIVO

Evaluar la función, gestión y control de un panel de cata y sus componentes, analizando el sistema de calidad en el que está basado (ISO 17025: Acreditación).

DURACIÓN: 10 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Gestión de los paneles de cata:
 - El jefe de panel y los catadores.
 - Selección, formación y control de calidad de los paneles y sus componentes.
 - Instalación de una sala de catas.
 - Normativa internacional y estatal sobre paneles de cata.
- Especificaciones de la Norma ISO 17025 (Acreditación):
 - Requisitos de gestión.
 - Requisitos técnicos.
 - Aplicación al análisis sensorial del AOV

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Valoración de la importancia de reconocer el significado del panel de cata y su implicación en la clasificación comercial del producto
- Desarrollo de actitudes positivas en el manejo de internet en la búsqueda y consulta de normativa actualizada siendo conscientes de su importancia y su relación con la calidad y competitividad del producto.

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.