

Sector: Agroalimentario – Gastronomía y Producción de Alimentos

Código CIUO 08: 7515 – Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas

Subsector: Producción olivícola y valorización gastronómica del aceite de oliva

Fecha: junio 2026

Cata de aceite de oliva

Perfil de ingreso

El curso está dirigido a personas interesadas en la cata y valorización del aceite de oliva como producto alimentario, que cuenten con motivación para el trabajo sensorial y comparativo.

La persona aspirante a la formación deberá cumplir con lo siguiente:

- Ser mayor de 18 años.
- 6° de educación básica integral completa (primaria) o acreditación de saberes equivalentes.
- Presenten interés o vinculación previa con el ámbito gastronómico, productivo, comercial, cultural o turístico asociado a alimentos y bebidas (no excluyente).
- Dispongan de aptitud sensorial básica, sin alteraciones severas y permanentes del olfato y/o del gusto que limiten la práctica de la cata.
- Disposición para participar en actividades prácticas, ejercicios comparativos y dinámicas grupales de cata.

No se requieren conocimientos técnicos previos en cata ni en elaboración de aceite de oliva.

Perfil de egreso

La persona egresada habrá desarrollado competencias técnicas y transversales que le permitirán:

- reconocer el aceite de oliva como producto alimentario diferenciado, identificando categorías comerciales y niveles de calidad mediante la práctica de la cata.
- identificar perfiles sensoriales de aceites de oliva, relacionándolos con su variedad, origen territorial y condiciones de producción.

	• detectar atributos positivos y defectos sensoriales del AOVE, vinculándolos con procesos de elaboración, manejo y conservación. • realizar catas comparativas, paneles guiados y catas a ciegas, comunicando de forma fundamentada las diferencias relevantes entre aceites. • analizar la adecuación de distintos aceites de oliva a contextos de consumo y combinaciones con alimentos simples, a partir de su perfil sensorial. • valorar el aceite de oliva como componente de la identidad alimentaria y territorial, reconociendo el potencial de los aceites nacionales en experiencias de degustación, comunicación y promoción.
Resultados de aprendizaje esperados por nivel	Nivel 2: Aplican mecánicamente un procedimiento para realizar una tarea específica desempeñándose con autonomía en un rango acotado de tareas simples, en contextos conocidos y con supervisión constante.
Competencias transversales	• Trabajo colaborativo Nivel 2 • Comunicación Nivel 2 • Orientación a objetivos Nivel 2
Duración total curso:	30 horas totales.

Módulo 1: Introducción al aceite de oliva como producto



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.1 Tipos, categorías y primeras diferencias sensoriales	El/la participante será capaz de: - reconocer el aceite de oliva como producto alimentario diferenciado - identificar tipos y categorías comerciales de aceite de oliva. - identificar diferencias sensoriales evidentes entre aceites.	- Reconoce los tipos y categorías comerciales de aceite de oliva. - Distingue diferencias sensoriales generales entre aceites de distintas categorías. - Describe de forma inicial características sensoriales percibidas durante la cata.	- El aceite de oliva: definición, historia, tipos y categorías. - Criterios generales de clasificación del aceite de oliva según estándares internacionales. - Nociones generales de calidad. - Relación entre categorías comerciales y requisitos mínimos de calidad. - Primer contacto sensorial con aceites de oliva: observación y percepción comparativa básica. - Ejercicios comparativos simples entre categorías. - Registro colectivo de percepciones.

Módulo 1: Introducción al aceite de oliva como producto



Duración del módulo: 8 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 1.2 Origen, variedad y territorio	El/la participante será capaz de: - identificar la influencia de la variedad de aceituna y el territorio en el perfil sensorial del aceite. - comparar aceites nacionales e internacionales identificando similitudes y diferencias generales.	- Identifica diferencias sensoriales asociadas a la procedencia del aceite. - Reconoce rasgos generales vinculados a variedades y regiones productoras. - Compara aceites de distinto origen describiendo sus características principales. - Diferencia perfiles sensoriales por variedad. - Reconoce particularidades de aceites uruguayos.	- Variedades de aceituna y territorio. - Prácticas de cultivo. - Catas comparativas por variedad y origen. - Panel guiado para identificar patrones sensoriales. - Aceites nacionales: perfiles y singularidades.

Módulo 2: Calidad del aceite de oliva

Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 2.1 Atributos positivos, defectos y fallas	El/la participante será capaz de: - identificar los atributos positivos característicos del AOVE. - reconocer defectos sensoriales y fallas de calidad del aceite de oliva. - relacionar defectos con procesos de elaboración, manejo y conservación. - reconocer y diferenciar la calidad del aceite de oliva virgen extra a partir de la comparación sensorial guiada.	- Identifica atributos positivos del AOVE y reconoce diferencias generales de intensidad a partir de la experiencia sensorial guiada. - Reconoce defectos sensoriales frecuentes a partir de ejemplos contrastados y catas comparativas guiadas. - Asocia defectos con causas productivas o de conservación. - Diferencia aceites de calidad de aceites con fallas a partir de la comparación sensorial guiada. - Evalúa la interacción entre atributos del aceite de oliva y alimentos locales,	- Atributos positivos del AOVE: frutado, amargo y picante. - Defectos sensoriales del aceite de oliva y su origen. - Relación entre proceso de elaboración, conservación y calidad. - Prácticas de cata comparativa entre aceites correctos y defectuosos. - Ejercicios de maridaje sensorial con alimentos locales simples como soporte de cata. - Análisis comparativo de la expresión de atributos del AOVE en contacto con distintos alimentos. - Identificación de efectos de realce, equilibrio o disonancia sensorial.

Módulo 2: Calidad del aceite de oliva



Duración del módulo: 15 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
	El/la participante será capaz de: • analizar atributos positivos y defectos en relación con alimentos locales simples, mediante ejercicios de maridaje sensorial. • comunicar diferencias relevantes de forma clara y fundamentada.	fundamentando la adecuación o no del maridaje desde la percepción sensorial. • Describe atributos positivos y defectos del aceite de oliva a partir de la experiencia sensorial, con acompañamiento docente. • Comunica diferencias de manera comprensible.	• Ejercicios de contraste controlado para el análisis de calidad. • Discusión guiada sobre causas posibles. • Introducción al uso guiado de herramientas simples de registro sensorial aplicadas a la cata de aceite de oliva. • Registro básico de percepciones sensoriales como apoyo a la identificación de atributos y defectos. • Comunicación de resultados.

Módulo 3: Análisis integral y comunicación aplicados a la cata



Duración: 7 horas teórico prácticas.

Unidad didáctica	Objetivo de aprendizaje	Criterio de desempeño y/o evaluación	Contenido
UD 3.1 Integración y aplicación de la cata	El/la participante será capaz de: - integrar criterios de tipo, origen, perfil y calidad en el análisis del aceite de oliva. - comparar aceites en función de contextos de consumo y uso. - comunicar de forma clara y fundamentada el juicio sensorial.	- Analiza de forma integrada aceites de distinta procedencia y calidad. - Compara aceites en relación con un mismo alimento simple o contexto de consumo. - Comunica su evaluación sensorial de manera clara y fundamentada.	- Relación entre perfil sensorial y contextos de uso del aceite de oliva. - Valor cultural, gastronómico y económico del aceite de oliva. - Prácticas de comparación de aceites aplicados a un mismo alimento simple. - Cata integradora final con aceites nacionales e internacionales. - Síntesis y reflexión sobre los criterios de valoración construidos.