



**CONSEJO
OLEÍCOLA
INTERNACIONAL**

COI/T.30-3/Doc. n.º 1
Noviembre de 2021

ESPAÑOL
Original: INGLÉS

Príncipe de Vergara, 154 – 28002 Madrid – España Teléf.: +34 915 903 638 Fax: +34 915 631 263 - correo electrónico: iooc@internationaloliveoil.org - <http://www.internationaloliveoil.org/>

**DIRECTRICES PARA EL PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL COI Y EL
RECONOCIMIENTO DE LOS CURSOS DE EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS
ACEITES DE OLIVA VÍRGENES ORGANIZADOS POR LAS AUTORIDADES
COMPETENTES**

ÍNDICE

<u>PRÓLOGO</u>	3
<u>PROPÓSITO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN</u>	4
<u>SECCIÓN 1 – REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA LAS AUTORIDADES COMPETENTES QUE ORGANIZAN CURSOS SOBRE LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES PARA CATADORES Y JEFES DE PANEL CON EL FIN DE OBTENER EL PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL COI</u>	6
1.1. <u>Proveedores</u>	6
1.2. <u>Subcontratación</u>	7
1.3. <u>Planes de patrocinio de cursos orientados a cualificar a catadores y jefes de panel para trabajar en paneles reconocidos por el COI</u>	7
1.4. <u>Informes</u>	8
<u>SECCIÓN 2 – CURSOS PATROCINADOS POR EL COI PARA LA CUALIFICACIÓN DE CATADORES Y JEFES DE PANEL PARA LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN</u>	8
2.1. <u>Cursos para catadores</u>	8
2.1.1. <u>Formación de catadores</u>	8
2.1.2. <u>Solicitantes/candidatos</u>	9
2.2. <u>Cursos para jefes de panel</u>	9
2.2.1. <u>Contenidos</u>	9
2.2.2. <u>Solicitantes/candidatos</u>	10
2.3. <u>Requisitos generales</u>	10
2.3.1. <u>Profesores, formadores y examinadores</u>	10
2.3.2. <u>Duración</u>	11
2.3.3. <u>Lugar y equipo</u>	11
2.3.4. <u>Certificados</u>	12
2.3.5. <u>Documentos y registros</u>	12
<u>ANEXO</u>	14
<u>SECCIÓN 1 – PROGRAMA RECOMENDADO PARA CURSOS PARA CATADORES</u>	14
1.1. <u>Contenidos teóricos</u>	14
1.2. <u>Contenidos prácticos</u>	15
<u>SECCIÓN 2 – PROGRAMA RECOMENDADO PARA CURSOS PARA JEFES DE PANEL</u>	16
2.1. <u>Contenidos teóricos/prácticos</u>	16

PRÓLOGO

La misión del Consejo Oleícola Internacional (COI) consiste en dar a conocer la cultura oleícola, los beneficios del aceite de oliva para la salud, así como la sostenibilidad en el ámbito de la alimentación y la agricultura. No es de extrañar que la UNESCO haya incorporado a su lista de patrimonio mundial inmaterial la dieta mediterránea, de la que el aceite de oliva virgen extra es un componente clave.

Los atributos sensoriales positivos y negativos de los aceites de oliva vírgenes son indicadores claros que distinguen entre las distintas categorías. Este medio de clasificación está reconocido en todo el mundo y está al alcance de una amplia variedad de consumidores, productores y partes interesadas.

El método del COI para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen (COI/T.20/Doc. n.º 15) se aplica internacionalmente para clasificar el aceite de oliva. El método lo ponen en práctica paneles reconocidos, cuyos miembros y jefes siguen las normas aprobadas que rigen el equipo que utilizan, la manera en que catan los aceites y el modo de valorar su desempeño.

Los paneles que aplican el método de valoración organoléptica se forman y cualifican en cursos especializados organizados por entidades y expertos. Sin embargo, estos cursos no siempre se someten a unos procesos rigurosos de reconocimiento y tampoco siempre cuentan con el patrocinio de instituciones especializadas que comprueben que cumplen todos los requisitos.

Por tanto, es necesario reforzar la aplicación del método de valoración organoléptica. Hay que salvaguardar la calidad del aceite de oliva virgen extra, sobre todo ahora que el producto está sometido a un mayor escrutinio debido al aumento de la adulteración y el fraude en el comercio mundial. Asimismo, es preciso fortalecer estos sistemas para impedir que proliferen cursos organizados con motivaciones ocultas, por razones distintas a la clasificación exacta de los aceites de oliva vírgenes y vírgenes extra.

Este documento explica a grandes rasgos los requisitos básicos exigibles a los cursos de formación de catadores y jefes de panel. El objetivo es preservar la fiabilidad del método, proteger la pericia de los paneles reconocidos y de su personal, y prevenir la especulación, el fraude y las actividades lucrativas. En última instancia, nuestra misión es promover los aceites de oliva de calidad en todo el mundo.

PROPÓSITO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El propósito de estas directrices es proporcionar recomendaciones y requisitos básicos para los cursos sobre la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes con el fin de cualificar a aquellos catadores y jefes de panel que posean los conocimientos, habilidades y competencias necesarios para trabajar en paneles que sigan las normas del COI.

El COI puede otorgar su patrocinio institucional a cursos organizados por las autoridades competentes de países miembros y no miembros del COI. El COI no dará apoyo financiero a estos cursos, los cuales tampoco se organizarán con fines lucrativos.

Los catadores que participen en cursos con patrocinio institucional del COI no serán reconocidos como expertos de manera automática.

Estas directrices se dividen en las dos secciones siguientes:

Sección 1 – Requisitos básicos para proveedores de cursos: requisitos organizativos

- Gestión
- Subcontratación
- Registros
- Confidencialidad; gestión de la independencia y los conflictos

Sección 2 – Requisitos básicos para cursos para la cualificación de catadores y jefes de panel

- Contenidos
- Solicitantes y candidatos
- Formadores, instructores y examinadores
- Horario, lugar y materiales
- Evaluación de conocimientos, habilidades y competencias
- Entregas, documentos y registros

Si bien estas directrices no son aplicables a eventos promocionales o recreativos (por ejemplo, exposiciones, ferias comerciales, talleres con consumidores, escuelas, etc.), ofrecen instrucciones básicas a los proveedores de cursos reconocidos para que puedan preservar la fiabilidad del método estándar del COI para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes y, de este modo, evitar la generalización o descalificación del propio método.

Estas directrices se han elaborado sobre la base de las normas existentes del COI: son dinámicas, por lo que pueden actualizarse cuando surgen nuevas necesidades, y cumplen las normas internacionales vigentes, en particular la última versión de ISO/IEC 17024: Evaluación de la conformidad – Requisitos generales para los organismos que realizan certificación de personas, y en general la última versión de ISO 21001: Organizaciones educativas – Sistemas de gestión para organizaciones educativas – Requisitos con orientación para su uso.

REFERENCIAS

ISO/IEC 17024/2017 – EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD – REQUISITOS GENERALES PARA LOS ORGANISMOS QUE REALIZAN CERTIFICACIÓN DE PERSONAS

COI/T.20/Doc. n.º 14 «GUÍA PARA LA SELECCIÓN, EL ENTRENAMIENTO Y EL CONTROL DE LA CALIDAD DE LA CUALIFICACIÓN DE LOS CATADORES, DE LOS JEFES DE PANEL Y DE LOS FORMADORES EN CATA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES»

COI/T.20/Doc. n.º 15 «MÉTODO PARA LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN»

COI/T.28/Doc. n.º 1 «DIRECTRICES PARA CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTIPULADOS EN LA NORMA ISO 17025 PARA LOS LABORATORIOS DE ANÁLISIS SENSORIALES, CON ESPECIAL REFERENCIA AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN»

SECCIÓN 1 – REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA LAS AUTORIDADES COMPETENTES QUE ORGANIZAN CURSOS SOBRE LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES PARA CATADORES Y JEFES DE PANEL CON EL FIN DE OBTENER EL PATROCINIO INSTITUCIONAL DEL COI

El patrocinio autoriza y reconoce cursos orientados a cualificar a aquellos catadores y jefes de panel que poseen los conocimientos, habilidades y competencias adecuados para trabajar en paneles aprobados por el COI.

1.1. Proveedores

Los proveedores son autoridades u organismos públicos competentes, constituidos como entidades jurídicas o parte de entidades jurídicas autorizadas por las autoridades competentes con arreglo a unos requisitos básicos.

Las políticas y los procedimientos por los que se rigen los proveedores y su administración satisfarán los criterios según los cuales se persigue la cualificación de los catadores y los jefes de panel, y cumplirán todos los reglamentos, requisitos legales y normas internacionales aplicables relativos a la cualificación de los catadores y los jefes de panel para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes.

Los proveedores se estructurarán de tal manera que se garantice su competencia, imparcialidad¹ e integridad.

El proveedor demostrará que ejerce sus funciones de forma independiente e imparcial, y que también así la ejercen sus empleados, mediante declaraciones comprobadas.

Identificará al grupo o los grupos de gestión o a la persona o las personas responsables de crear cursos para catadores y jefes de panel, con relación a los aspectos siguientes:

- Tareas técnicas y administrativas
- Evaluación, cualificación y supervisión del cumplimiento de las normas ISO aplicables
- Decisiones sobre las cualificaciones de los empleados
- Aplicación de políticas y procedimientos
- Gestión financiera

El proveedor debe disponer de una estructura documentada que salvaguarde la imparcialidad¹ e incluya disposiciones para garantizarla, y que defina los métodos y mecanismos de evaluación de los candidatos.

¹ Definición de la ISO: «*Imparcialidad: presencia de objetividad*».

Objetividad significa que no existen conflictos de intereses o se resuelven de forma que no influyan negativamente en las actividades posteriores a la hora de valorar los conocimientos, habilidades y competencias de los catadores y jefes de panel.

Otros términos útiles para transmitir el elemento de imparcialidad son los siguientes: independencia, ausencia de conflicto de intereses, inexistencia de sesgos, ausencia de prejuicios, neutralidad, equidad, apertura mental, imparcialidad, distanciamiento, equilibrio.

El proveedor debe contar con los recursos financieros necesarios para sufragar la cualificación de los catadores y los jefes de panel, y para cubrir las correspondientes responsabilidades. Debe declarar que no persigue **ningún fin lucrativo** y que sus costes y honorarios están justificados.

El proveedor debe definir políticas y procedimientos (por ejemplo, un código de conducta) para la resolución de recursos y reclamaciones presentados por solicitantes, candidatos y otras partes implicadas en el proceso de cualificación.

El proveedor empleará a un número suficiente de personas que cuenten con la educación, la formación, los conocimientos técnicos y la experiencia necesarios para desempeñar las funciones de cualificación relativas a catadores y jefes de panel para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen con arreglo a las normas del COI.

1.2. Subcontratación²

Cuando un proveedor decida subcontratar trabajos relacionados con los cursos (por ejemplo, tareas administrativas, formación, comunicación, examen, etc.) a un organismo o personas externos, deberá formalizarse un contrato debidamente documentado que cubra el acuerdo e incluya el deber de confidencialidad y la prevención de conflictos de intereses.³

La decisión final en materia de cualificación no deberá ser objeto de subcontratación.

El proveedor debe garantizar que el subcontratista sea competente y cumpla los requisitos para realizar las tareas subcontratadas, y que no participe, ni directamente ni a través de sus empleados, en la formación o cualificación de los catadores y jefes de panel de una manera que pueda comprometer la confidencialidad y la imparcialidad.

1.3. Planes de patrocinio de cursos orientados a cualificar a catadores y jefes de panel para trabajar en paneles reconocidos por el COI

Los planes para certificar a catadores y jefes de panel deben establecerse con el fin de satisfacer necesidades institucionales específicas o un deseo o necesidad demostrada de cubrir puestos vacantes o constituir paneles.

Cualquier proveedor que solicite el patrocinio del COI para cursos sobre la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes para catadores y jefes de panel deberá incluir la información siguiente en el formulario de solicitud:

- a) El programa completo del curso, incluidos todos los documentos formativos y las descripciones del material.

² Los términos «subcontratación» y «externalización» se consideran sinónimos.

³ Conflicto de intereses: conjunto de circunstancias que generan el riesgo de que la capacidad de una persona para aplicar su juicio o ejercer una función se vea o pueda verse perjudicada o influida por un interés secundario. Puede producirse en cualquier situación en la que una persona u organización (privada o gubernamental) pueda aprovecharse de una función profesional u oficial para obtener un beneficio personal o de otra índole. Esta definición se basa en normas generalmente aceptadas.

- b) La persona encargada de desarrollar el curso, la organización de las tareas, la lista de las personas participantes, su afiliación y sus tareas asignadas, también en el caso de los profesores/formadores/examinadores, que deben ser expertos del COI o miembros de un panel reconocido por el COI.
- c) La descripción de los solicitantes destinatarios y los requisitos previos específicos que deben cumplir, el número limitado de candidatos admitidos, un procedimiento de preselección cuando proceda, así como las razones que justifican la existencia de un número máximo de candidatos admisibles.
- d) Una especificación de todos y cada uno de los exámenes oficiales orales/escritos/prácticos, y el sistema de puntuación de la cualificación: todos los exámenes deben ajustarse a su especificación correspondiente, llevarse a cabo de manera uniforme y estar libres de sesgos. Toda la información sobre el curso debe contar con la aprobación del COI. Únicamente cuando un curso de valoración organoléptica cumpla los objetivos y requisitos exigidos, el COI podrá conceder su patrocinio institucional.

1.4. Informes

Al término del curso, el proveedor elaborará un informe final, al que adjuntará todos los documentos relacionados con el curso.

El COI podrá pedir información adicional.

SECCIÓN 2 – CURSOS PATROCINADOS POR EL COI PARA LA CUALIFICACIÓN DE CATADORES Y JEFES DE PANEL PARA LA VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

2.1. Cursos para catadores

Como se afirma en el documento COI/T.20/Doc. n.º 14, punto 3, hay que seleccionar a los catadores meticulosamente.

Las normas ISO 8586, ISO 5496 e ISO 3972 describen varios tipos de método para una selección preliminar de los evaluadores sensoriales prestando especial atención a su sensibilidad a los olores y sabores. Los procedimientos detallados del punto 3.2 (Determinación del umbral de detección del grupo de candidatos para atributos característicos) y el punto 3.3 (Selección de catadores por el método de clasificación por intensidad) del documento COI/T.20/Doc. n.º 14 se mencionan específicamente para determinar la capacidad de discriminación olfativa de las personas que aspiran a ser catadores de aceite de oliva virgen.

2.1.1. Formación de catadores

Como se expone en el documento COI/T.20/Doc. n.º 14, la formación de catadores debe constar de componentes tanto teóricos como prácticos. Es útil que los catadores adquieran una base teórica sobre el análisis sensorial y el aceite de oliva en general, para garantizar una correcta aplicación del método de análisis sensorial.

Los temas básicos de carácter teórico y práctico para la formación de catadores se mencionan en el documento COI/T.20/Doc. n.º 14, punto 4.2, y también figuran en las tablas 1.1 y 1.2 del anexo a este documento.

El componente práctico incluye la evaluación final de los catadores siguiendo el procedimiento explicado en el documento COI/T.20/Doc. n.º 14.

Para aquellos catadores que pretendan trabajar en paneles con arreglo a las normas del COI para la clasificación y certificación de los atributos organolépticos de los aceites de oliva vírgenes con respecto a su categoría declarada, tal y como se define en las normas comerciales internacionales, se abordan temas adicionales centrados particularmente en las leyes, reglamentos y normas comerciales nacionales e internacionales, y en los procedimientos oficiales para la clasificación y certificación del aceite de oliva virgen.

En la sección 1 del anexo figura un modelo de horario de un curso para catadores.

Como actividades adicionales se pueden organizar visitas a almazaras, a explotaciones oleícolas y a paneles reconocidos.

2.1.2. Solicitantes/candidatos

El objetivo de un candidato debe ser convertirse en miembro de un panel de cata de aceite de oliva virgen que trabaje con arreglo a las normas del COI.

No hay ningún otro requisito previo específico para solicitar la admisión en estos cursos.

No obstante, el proveedor puede establecer requisitos específicos para los solicitantes; por ejemplo, su afiliación a un instituto concreto o su residencia, entre otros.

Si bien no hay disposiciones sobre el número máximo de candidatos, se recomienda limitar las plazas en los cursos, para permitir que los profesores, formadores y examinadores proporcionen a los candidatos los conocimientos, habilidades y competencias adecuados para trabajar con arreglo a los sistemas de reconocimiento, y a fin de ayudar a los alumnos a conseguir la mayor cualificación posible. Se recomienda que el número de candidatos no supere los 25.

Al fijar el número de candidatos, el proveedor debe analizar las necesidades efectivas y logísticas.

2.2. Cursos para jefes de panel

2.2.1. Contenidos

Como se afirma en el documento COI/T.20/Doc. n.º 14, dado que los aspirantes al puesto de jefe de panel ya tienen experiencia demostrada en la clasificación y certificación de los atributos organolépticos de los aceites de oliva vírgenes con respecto a su categoría declarada, conforme a lo establecido en las normas comerciales internacionales, es necesario impartir a los jefes de panel una formación especial además de la propia de catadores. Los temas básicos para la formación de jefes de panel se exponen en el documento COI/T.20/Doc. n.º 14, punto 7.2, y también figuran en la tabla 2.1 del anexo a este documento.

Las funciones de los jefes de panel se describen con detalle en el punto 8.1 del documento COI/T.20/Doc. n.º 15 «Método para la valoración organoléptica del aceite de oliva virgen».

En el caso de aquellos jefes de panel que pretendan trabajar en paneles con arreglo a las normas del COI para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes, se abordarán temas adicionales como, por ejemplo, las normas, métodos y directrices del COI, y los procedimientos oficiales para la clasificación y certificación del aceite de oliva virgen.

En la sección 2 del anexo figura un modelo de horario de un curso para jefes de panel.

Como actividades adicionales se pueden organizar visitas a almazaras, a explotaciones oleícolas y a paneles reconocidos.

Entre las actividades prácticas se incluyen asimismo las siguientes:

- Cata de aceites de oliva destinada a armonizar la clasificación de los aceites de oliva vírgenes;
- Evaluación de los conocimientos, habilidades y competencias de los candidatos a jefe de panel.

2.2.2. Solicitantes/candidatos

Véase el punto 7.2 del documento COI/T.20/Doc. n.º 14.

Los solicitantes deben tener años continuos de experiencia laboral pertinente en análisis sensorial (es decir, deben haber sido catadores en un panel reconocido) antes de que se los pueda considerar para el puesto de jefe de panel. Además, deben tener un conocimiento documentado de lo siguiente:

- Los tipos de aceites que encontrarán durante su trabajo
- Análisis estadístico
- Programas informáticos para la elaboración de documentos y cálculos

El número de participantes en los cursos para jefes de panel se establece y limita en función de las necesidades efectivas que los paneles reconocidos existentes tienen de cubrir puestos vacantes, o de las necesidades efectivas de las instituciones de constituir nuevos paneles reconocidos.

Las candidaturas al puesto de jefe de panel las promoverá el instituto en el que se ubique el panel reconocido, o el instituto en el que se tenga previsto constituir un nuevo panel.

2.3. Requisitos generales

2.3.1. Profesores, formadores y examinadores

Los requisitos generales para profesores, formadores y examinadores se describen en el documento COI/T.20/Doc. n.º 14, punto 7.3, y los comprueban los proveedores, basándose en los planes de estudios y la experiencia demostrados.

Los profesores y formadores deben utilizar documentos, materiales e instrumentos educativos o didácticos aprobados para el contenido del curso.

Para la evaluación final de los catadores y jefes de panel, los examinadores⁴ deben seguir protocolos y aplicar instrumentos objetivos acordados con los proveedores, como cuestionarios, entrevistas, métodos de puntuación, etc., a fin de evitar conflictos de intereses.

Véase el punto 4.4 del documento COI/T.20/Doc. n.º 14 con relación a los procedimientos recomendados destinados a la evaluación estadística de los resultados de los catadores durante un curso formativo y las recomendaciones para asegurar el éxito de la formación.

Los examinadores deben firmar un documento en el que se comprometen a cumplir las normas dispuestas por el proveedor, incluidas las relativas a la confidencialidad y la independencia respecto de intereses comerciales y de otro tipo, así como de cualquier vínculo anterior o actual con los candidatos que pueda comprometer la imparcialidad.

2.3.2. Duración

Véanse las recomendaciones que figuran en el punto 4.1 del documento COI/T.20/Doc. n.º 14.

Aunque el horario recomendado puede distribuirse a lo largo de cinco días laborables completos consecutivos (40 horas), puede que haya que organizar un horario diferente como, por ejemplo, días no consecutivos o menos horas distribuidas a lo largo de más días, a fin de reducir el estrés de los alumnos.

Los cinco días recomendados incluyen el tiempo necesario para desarrollar los contenidos y actividades, y para realizar la evaluación final.

2.3.3. Lugar y equipo

Con el fin de garantizar que los cursos formativos preparen a los candidatos para trabajar en paneles reconocidos, los alumnos deben familiarizarse con el equipo adecuado y aprender a operar lo antes posible en las condiciones de trabajo definidas por el método del COI.

El proveedor del curso ofrecerá aulas, locales y salas de cata adecuados para acoger a los alumnos cómodamente y de conformidad con las normas.

El equipo y las salas de cata deberán cumplir las normas pertinentes del COI.

Las clases teóricas también pueden impartirse de forma virtual, pero deben retransmitirse en directo, no estar grabadas previamente, de manera que los alumnos puedan hacer preguntas e interactuar con sus profesores. Todas las clases prácticas y valoraciones organolépticas deben llevarse a cabo de acuerdo con las normas, métodos y directrices del COI. Es obligatorio que el examen final sea presencial.

La condición establecida de los lugares y el equipo debe mantenerse mientras dure el curso.

⁴ Examinador: persona competente para realizar y calificar un examen, en los casos en que este requiera un juicio profesional.

Examen: mecanismo que forma parte de la evaluación que mide la competencia de un candidato por uno o varios medios, por ejemplo escritos, orales, prácticos y observacionales, tal y como se definen en el sistema de certificación. (Definiciones de la ISO)

2.3.4. Certificados

Una evaluación positiva de los conocimientos, habilidades y competencias de los candidatos acredita su aptitud para desempeñar la función de catador o jefe de panel encargado de realizar la valoración organoléptica de aceites de oliva vírgenes.

Un certificado personal contiene referencias por parte del proveedor e incluye información sobre el patrocinio, las fechas y el lugar del curso, el nombre del candidato cualificado, la declaración de su aptitud, así como las firmas de los responsables del curso, un representante del COI y el examinador o examinadores.

La copia física del certificado se entrega a los candidatos aprobados.

El certificado no otorga a los candidatos el derecho a declarar un reconocimiento por parte del COI y no contiene ninguna referencia al COI ni el logotipo de este.

2.3.5. Documentos y registros

El proveedor mantendrá registros de todas las actividades relacionadas con el curso y una recopilación de todos los documentos pertinentes.

Dichos registros incluyen lo siguiente:

- Nombramiento de supervisores y del personal implicado
- Nombramiento de profesores, formadores y examinadores, y sus tareas
- Planes de estudios
- Declaración de ausencia de conflictos de intereses
- Lista de materiales e instrumentos para utilizar
- Lista de solicitantes y candidatos aprobados
- Registro de asistencia
- Registro de la evaluación final
- Anomalías
- Lista de candidatos aprobados
- Certificados
- Comunicaciones

Entre los documentos se incluirán los siguientes:

- Documentos reglamentarios para la identificación legal del proveedor
- Programa aprobado del curso
- Convocatoria de solicitudes
- Documentos educativos
- Informe final

El material educativo debe compartirse con los participantes conforme a unas normas acordadas sobre derechos de propiedad intelectual.

ANEXO**SECCIÓN 1 – PROGRAMA RECOMENDADO PARA CURSOS PARA CATADORES**

El programa correspondiente a los cursos para aspirantes idóneos a catadores de aceite de oliva virgen es un documento que aporta la información siguiente:

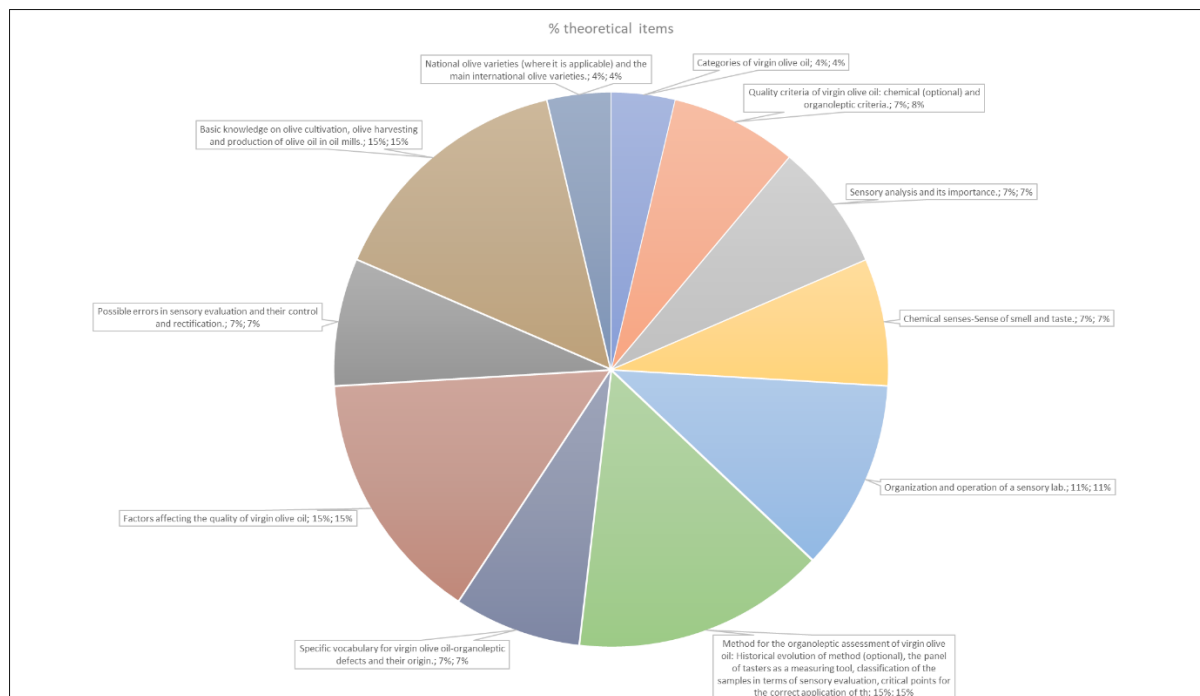
- Definición clara del proveedor (autoridad competente)
- Fechas
- Lugar o lugares de desarrollo de actividades individuales
- Horario diario
- Descripción de cada uno de los módulos
- Modalidad: clase presencial, aulas virtuales
- Nombre y afiliación de profesores/formadores/examinadores para cada módulo
- Puntos de contacto de gestión.

El programa incluye la presentación del curso, los certificados finales, así como actividades complementarias optativas (por ejemplo, eventos sociales, traslados, etc.).

1.1 Contenidos teóricos

Elemento	Tiempo recomendado (h)	Peso
Categorías de aceites de oliva vírgenes	1	4 %
Criterios de calidad de los aceites de oliva vírgenes: criterios químicos (facultativo) y organolépticos	2	7 %
Importancia del análisis sensorial	2	7 %
Sentidos químicos – sentidos del olfato y el gusto	2	7 %
Organización y funcionamiento de un laboratorio de análisis sensorial	3	11 %
Método de evaluación organoléptica de los aceites de oliva vírgenes: evolución del método a lo largo del tiempo (optativo), el panel de cata como instrumento de medida, clasificación de las muestras en términos de evaluación sensorial, puntos críticos para una correcta aplicación del método	4	15 %
Vocabulario específico del aceite de oliva virgen: defectos organolépticos y su origen	4	15 %
Factores que afectan a la calidad de los aceites de oliva vírgenes	2	7 %
Posibles errores en la evaluación sensorial: cómo controlarlos y corregirlos	2	7 %
Conocimientos básicos del cultivo del olivo, la recolección de la aceituna y las tecnologías/elaboración actualizadas del aceite de oliva en almazara (también durante las visitas a instalaciones/almazaras)	4	15 %
Variedades nacionales de olivos (si procede) y principales variedades internacionales	1	4 %

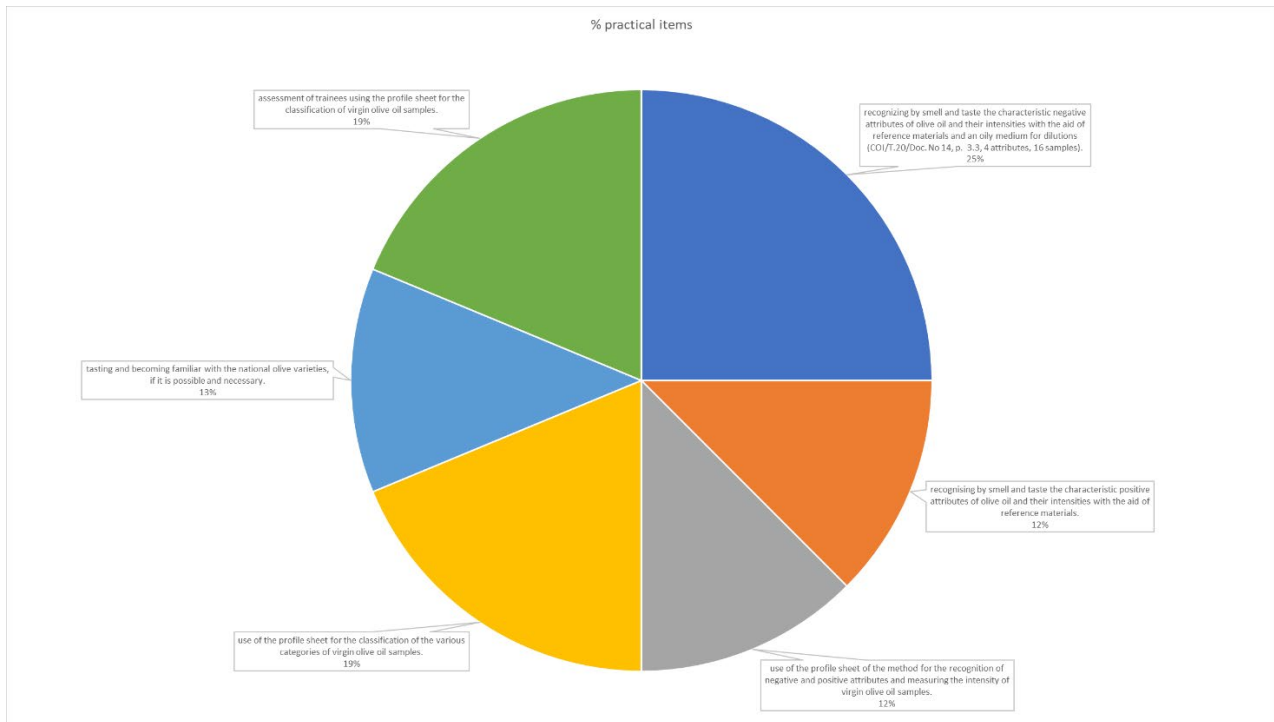
Nota 1: Los elementos resaltados pueden abordarse en combinación con actividades prácticas.
 Nota 2: Los elementos teóricos pueden fusionarse y tratarse en módulos individuales.



1.2. Contenidos prácticos

Elemento	Tiempo recomendado (h)	Peso
Reconocimiento olfativo y gustativo de los atributos negativos característicos de los aceites de oliva y de sus intensidades utilizando materiales de referencia y un medio oleoso para las diluciones (COI/T.20/Doc. n.º 14, punto 3.3, cuatro atributos, 16 muestras)	4	25 %
Reconocimiento olfativo y gustativo de los atributos positivos característicos de los aceites de oliva y sus intensidades utilizando materiales de referencia	2	13 %
Uso de la hoja de perfil del método para el reconocimiento de los atributos negativos y positivos y la medición de la intensidad de las muestras de aceite de oliva virgen	2	13 %
Uso de la hoja de perfil para la clasificación en diferentes categorías de las muestras de aceite de oliva virgen	3	19 %
Reconocimiento y familiarización con las variedades nacionales e internacionales de aceitunas, si es posible y necesario	2	13 %
Evaluación de los candidatos mediante la hoja de perfil para la clasificación de las muestras de aceite de oliva virgen	3	19 %

Nota 1: Los elementos resaltados pueden abordarse en combinación con actividades teóricas.



SECCIÓN 2 – PROGRAMA RECOMENDADO PARA CURSOS PARA JEFES DE PANEL

El programa correspondiente a los cursos para aspirantes idóneos a jefes de panel es un documento que aporta la información siguiente:

- Definición clara del proveedor (autoridad competente)
- Fechas
- Lugar o lugares de desarrollo de actividades individuales
- Horario diario
- Descripción de cada uno de los módulos
- Modalidad: clase presencial, aulas virtuales
- Nombre y afiliación de profesores/formadores/examinadores para cada módulo
- Puntos de contacto de gestión

El programa incluye la presentación del curso, los certificados finales, así como actividades complementarias optativas (por ejemplo, eventos sociales, traslados, etc.).

2.1. Contenidos teóricos/prácticos

Elemento	Tiempo recomendado (h)	Peso
Normas del COI	2	5 %
Criterios para el reconocimiento de los paneles de cata	2	5 %
Todas las normas del COI sobre la evaluación organoléptica de los aceites de oliva vírgenes	6	15 %

Tareas y responsabilidades del jefe de panel	2	5 %
Selección de los procedimientos de prueba, programación del ensayo y análisis	2	5 %
Recepción y almacenamiento de muestras antes y después de las pruebas	1	3 %
Preparación, codificación y presentación de las muestras a los catadores	1	3 %
Organización y ejecución de las pruebas	1	3 %
Introducción y procesamiento de datos	1	3 %
Redacción de informes	1	3 %
Mantenimiento de registros	1	3 %
Seguimiento de todos los suministros y servicios necesarios	1	3 %
Procedimientos de preselección, selección, entrenamiento y control de los miembros del panel	3	8 %
Importancia de la salud y la seguridad de los miembros del panel	1	3 %
Gestión de recursos humanos (útil para la motivación de los miembros del panel)	1	3 %
Formación en el sistema de gestión de la calidad y en la norma ISO-17025	2	5 %
Resumen científico de las propiedades organolépticas de los aceites de oliva (optativo)	2	5 %
Pruebas prácticas para evaluar y clasificar los aceites de oliva vírgenes	8	20 %
Evaluación de los conocimientos/habilidades/competencias de los candidatos	2	5 %

Nota 1: Los elementos teóricos/prácticos pueden fusionarse y tratarse en módulos individuales.

