

**Información sobre el desarrollo de las pruebas, horarios definitivos
y aspectos organizativos del
Concurso de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid 2026**

La primera fase de las pruebas del Concurso de Premios de Catadores de Aceite de Oliva Virgen (2026) para la modalidad expertos se realizará el sábado 24 de octubre de 2026. Para aquellas personas aspirantes que superen esta primera fase, la segunda fase se realizará el domingo 25 de octubre de 2026.

Asimismo, le recordamos que la fase única de las pruebas de dicho Concurso para la modalidad aficionados se realizará el domingo 25 de octubre de 2026.

Al final de este documento se describe cómo se desarrollarán dichas pruebas.

Para todas las modalidades, fases y días, la ubicación de las pruebas será en [El Encín](#), Autovía A-2. Km 38,2. 28805-Alcalá de Henares.

Los llamamientos respectivos se iniciarán a las 10:00 horas, siendo excluidas del proceso las personas que no hayan comparecido una vez finalizados dichos llamamientos. Los lugares de los llamamientos serán la Capilla, para los participantes en la modalidad expertos, y el comedor del complejo agroambiental, para los participantes en la modalidad aficionados.

Habrán de presentar el original de su documento nacional de identidad, en soporte físico, carné de conducir o pasaporte, únicos documentos válidos para acreditar su identidad.

Los participantes deben traer bolígrafo de color negro o azul. Durante todo el tiempo de duración de las pruebas, no se permitirá la utilización de ningún dispositivo electrónico, como ordenador portátil, tablet, reloj inteligente, teléfono móvil, gafas inteligentes o cualquier otro dispositivo que permita la recepción de señales de comunicación.

No se permitirá la presencia de acompañantes. Si alguien debe acompañarles para acudir a El Encín, la persona acompañante deberá abandonar el recinto antes del inicio de los llamamientos y no podrá regresar hasta que hayan finalizado las pruebas. La hora tentativa de finalización de las pruebas para el sábado 24 será a las 13:45 horas y, para el domingo 25, a las 12:00 horas para la fase 2 (expertos) y a las 13:30 horas para la fase única de aficionados.

Esos días no existe transporte público a/desde El Encín, por lo que el IMIDRA ha puesto a disposición de un autobús privado para trasladar a los participantes que lo solicitaron. Ambos días, la recogida será en Avenida de América cerca del nº 4, a las 9:00 y la salida desde el Encín será a las 15:00. Si por alguna causa sobrevenida algún participante tuviese que abandonar las pruebas y no dispusiera de medio de transporte para abandonar el recinto de El Encín, deberá solicitar un servicio de taxi o VTC.

Le recordamos que ambos días se servirá un cóctel una vez finalizadas las pruebas. El domingo 25, será tras finalizar las pruebas de la fase única para los aficionados. Ese día se realizará una visita guiada a El Encín para los participantes de la modalidad experta en la Fase 2.

Desarrollo de las pruebas

Pruebas para la Modalidad A. Catadores expertos.

Fase 1. Habilidades Sensoriales. Sábado 24 de octubre de 2026. Llamamiento a las 10:00 horas. Capacidad para identificar y cuantificar atributos positivos y negativos en muestras de aceite de oliva virgen: cuatro pruebas de 15 minutos, con descansos de aproximadamente 10 minutos después de las tres primeras pruebas.

Descanso de aproximadamente 30 minutos.

Capacidad de identificación de variedades de aceituna en muestras de aceite de oliva virgen: dos pruebas de 15 minutos, con un descanso de aproximadamente 10 minutos tras la primera.

Tras un periodo de aproximadamente 30-40 minutos después de finalizar esta Fase 1, se darán a conocer los resultados a cada participante, de forma que pueda saber si puede continuar su participación en la Fase 2.

Fase 2. Exactitud y Consistencia. Domingo 25 de octubre de 2026. Llamamiento a las 10:00 horas.

Grado de coincidencia entre los resultados de los catadores y los emitidos por un panel de referencia: dos pruebas de 30 minutos, con 4 muestras por prueba y descanso de aproximadamente 30 minutos después de la primera prueba.

Los participantes de la modalidad experta en la Fase 2 que deseen quedarse al cóctel atenderán una visita guiada a la finca.

Pruebas para la Modalidad B. Catadores aficionados.

Fase única. Pruebas de habilidad y destreza sensorial relacionadas con la cata y conocimiento de aceite de oliva virgen. Domingo 25 de octubre de 2026. Llamamiento a las 10:00 horas.

Dos pruebas de 20 minutos, la primera, un cuestionario escrito tipo test con 20 preguntas relativas a la calidad y cata del aceite de oliva virgen y la segunda, una prueba sensorial de diferenciación de aceites de oliva virgen con o sin defecto. Se hará un descanso de aproximadamente 15 minutos tras cada una.

Dos pruebas, de ordenación y diferenciación de muestras de aceite de oliva virgen en función de la intensidad de atributos positivos y negativos. La prueba de ordenación durará 15 minutos y tras un descanso de aproximadamente 35 minutos se realizará la prueba de diferenciación, con una duración de 30 minutos.

El domingo 25 no se comunicarán los resultados de las pruebas realizadas ese día, ni de la modalidad de expertos, ni de la de aficionados.