



XV CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Del 11 al 15 de Abril del 2016



El aceite de oliva virgen es la esencia de nuestra Dieta Mediterránea, y como tal debe ser conocido y apreciado por todos. Desde la Asociación para el Control de la Calidad de los Aceites de la Comarca de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, ofrecemos los conocimientos necesarios para aprender a diferenciar los distintos tipos de aceite de oliva que existen, saber identificar la calidad y las características organolépticas de los mismos. No importa los conocimientos previos que poseas sobre el análisis sensorial.



DATOS GENERALES

- **PLAZAS LIMITADAS**, siendo la asignación de las mismas por orden de inscripción.
- **MODALIDAD:** PRESENCIAL
- **DURACIÓN:** 20 HORAS.
- **FECHAS:** 11/04/2016 AL 15/04/2016
- **HORARIO:** 16:00 a 20:00 H
- **IMPARTIDO POR:** Francisca García González, experta en análisis sensorial de aceite de oliva virgen y jefa del panel de cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba.
 - **Práctico: 80%:**
 - Cata de más de 40 aceites de multitud de perfiles y variedades
 - Identificación de los atributos positivos y negativos del aceite de oliva.
 - **Teórico: 20%:**
 - Factores que influyen en la calidad
 - Funcionamiento de un panel de cata.
 - Propiedades y características del aceite de oliva virgen extra
 - Normativa aplicable para la clasificación y comercialización del aceite.
 - Parámetros físico-químicos en la clasificación de un aceite.

LUGAR DE REALIZACIÓN

Sede de la D.O.P. Priego de Córdoba. Avda. Niceto Alcalá Zamora. Parque Urbano Multiusos Niceto Alcalá Zamora. Pabellón de las Artes (Recinto Ferial). Priego de Córdoba (Córdoba)

INSCRIPCIÓN

- **Solicitud de inscripción, fotocopia del N.I.F y Justificante del pago de matrícula**
- **Precio:** 260 € *(El curso puede ser bonificado para los trabajadores en activo que cumplan los requisitos de la Fundación Tripartita)*
- **Forma de pago:** Transferencia al número de cuenta **(IBAN: ES34) 0049 6198 70 2490024763.**

Para más información puede contactar con la Asociación para el Control de la Calidad de los Aceites de la Comarca de la D.O.P. Priego de Córdoba en el 957547034 o a través del correo electrónico: do@priegodecordoba.org