










XIX CURSO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

Del 03 al 07 de julio de 2017

Priego de Córdoba (Córdoba)

Organizado por:

La Asociación para el Control de la Calidad y Promoción de los Aceites de la Comarca de Priego de Córdoba

-  Del 03 al 07 de Julio de 2017
-  De 09:00 a 14:00 h
-  Sede de la denominación de origen Priego de Córdoba
-  260 euros
-  Modalidad presencial
-  Plazas limitadas
-  administracion@priegodecordoba.org / 957547034





PROGRAMACIÓN

DÍA 1: PRINCIPIOS BÁSICOS DEL ACEITE DE OLIVA

- Clasificación del aceite de oliva
- El proceso de elaboración del aceite de oliva virgen (AOV)
- Factores de influencia en la calidad del aceite.
- Parámetros de calidad en el AOV.
- La técnicas de cata, identificación de defectos identificación de atributos positivos, reconocimiento de los sabores básicos

DÍA 2: ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO. PANEL DE CATA. TRATAMIENTO ESTADÍSTICO Y EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO

- Panel analítico de cata. Normativa aplicable y su constitución.
- Evaluación del rendimiento de un panel de cata.
- Simulación de un panel de cata.
- Pruebas de habilidad.
- Identificación de defectos.

DÍA 3: ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO VS ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

- Parámetros de calidad y de pureza en el AOV.
- Identificación de defectos.
- Identificación de atributos positivos. Cata de aceites monovarietales.

DÍA 4: ANÁLISIS VIRGEN EXTRA D.O.P.

Figuras de calidad diferenciada.

- Cata de aceites de diferentes categorías.

DÍA 5: CONCURSOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

- Cata de aceites de oliva virgen extra campaña 2016/2017 siguiendo el procedimiento de puntuación de diferentes concursos.
- Clausura

PREGUNTAS FRECUENTES

¿A quién va dirigido?

El curso está dirigido a cualquier persona que desee seguir profundizando en el mundo del análisis sensorial del aceite de oliva, siendo especialmente recomendable para aquellas personas del sector del aceite que quiera refrescar sus conocimientos como catador.

- Maestros de molino
- Responsables de calidad
- Catadores

¿Es necesario tener conocimientos previos en aceite y/o análisis sensorial?

No, durante el primer día del curso se darán nociones básicas para aquellas personas que no hayan tenido conocimientos previos en aceite y/o análisis sensorial.

¿Quién lo imparte?

El curso será impartido por la Jefa del panel de cata de la D.O.P. Priego de Córdoba. Dña. Francisca García González y personal técnico del C.R.D.O.P. Priego de Córdoba.

¿Dónde se imparte?

Tendrá lugar en la sede de la Denominación de origen protegida Priego de Córdoba en Avda. Niceto Alcalá Zamora, s/n. Parque Urbano Multiusos. Pabellón de las Artes (Recinto Ferial). [Ver localización.](#)

¿Se entrega certificado de participación?

Si, aquellas personas que hayan asistido durante los cinco días que dura el curso, recibirán un certificado emitido por la Jefa del panel de cata de la D.O.P. Priego de Córdoba.

¿Cuánto cuesta el curso?

El precio del curso es de 260€.

¿Podría bonificarme este coste?

Si, en el caso de ser un trabajador que esté cotizando por formación, la empresa podría bonificarse dicho coste a través de los seguros sociales siempre que se reúnan los requisitos establecidos. Para más información consultar web [Fundación Tripartita.](#)