



Fundación Tripartita
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro

CURSO ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

PRESENCIAL 25 HORAS.



**Fechas: 04/10/10 al 08/10/10.
HORARIO: 16.00 A 21.00 H.**

PRESENTACIÓN:

Conocer la valoración del aceite virgen y desarrollar los diferentes aspectos del análisis sensorial y su vocabulario específico, para pertenecer a un panel de cata o profundizar en la cultura del aceite de oliva.

OBJETIVOS:

Generales: Que los participantes adquieran amplios conocimientos sobre los distintos atributos positivos y /o negativos del aceite de oliva virgen, así como conocer las distintas variedades más importantes del panorama oleícola español, establecimiento de umbrales y utilización de las de las diferentes escalas de acuerdo con las normativas internacionales vigentes.

Competencias:

Al final de la formación los participantes estarán capacitados para poder conocer los distintos tipos de aceites que existen en el mercado, así como conocer su proceso de elaboración y sus características. Los alumnos serán capaces de analizar, identificar, describir y cuantificar las virtudes y defectos de los aceites de oliva vírgenes.

Metodología:

Se desarrollarán en la modalidad de presencial durante dos horas diarias que se determinarán en función de las preferencias horarias del grupo.

Lugar Realización.

Panel de Cata de la Denominación de Origen Priego de Córdoba.