priego digital

LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba pone en marcha un nuevo curso de análisis sensorial de aceite de oliva virgen

El programa formativo tendrá dos niveles y se impartirá de manera telemática

Redacción
Jueves 4 de febrero de 2021 - 16:32

La D.O.P. Priego de Córdoba a través de la Asociación para el Control de la Calidad de los Aceites de la Comarca de “Priego de Córdoba” (ASCCAL), ha programado nuevos cursos de análisis sensorial de AOVE, que debido a la situación actual, se llevarán a cabo de manera on-line, a través de la plataforma Zoom. Para ello, a cada participante se le facilitará el material necesario para poder realizar las sesiones prácticas.

La finalidad de esta formación es dar a conocer todos los conceptos importantes relacionados con el análisis sensorial del AOVE y se ofrece en dos niveles, un Nivel I Iniciación, dirigido a aquellas personas que no tienen ningún tipo de conocimiento previo sobre análisis sensorial en Aceite de Oliva Virgen Extra y quieren adquirir los conceptos básicos, y un Nivel II Perfeccionamiento, para aquellas personas que tengan conocimientos previos, como los expuestos en el Nivel I y que quieran seguir ampliando sus conocimientos.

En este primer cuatrimestre, se ofrecerán dos cursos de Nivel I Iniciación, el primero del 22 al 25 de febrero y del 1 al 4 de marzo en horario de 16:00 a 18:30 horas y el segundo del 12 al 15 de abril y del 19 al 22 de abril siendo el horario para ambos de 16:00 a 18:30 horas. Y del Nivel II Perfeccionamiento se ofrecerá un curso que se impartirá del 15 al 17 de marzo y del 22 al 24 de marzo en horario de 16:00 a 18:30 horas.

Esta formación está dirigida al personal del sector oleícola que tengan interés en profundizar en el análisis sensorial, como trabajadores de almazara, comerciales de Aceite de Oliva Virgen Extra, corredores y agricultores, así como al personal empleado en la restauración y en tiendas gourmet .

Los cursos estarán dirigidos 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” y serán impartidos online.