LOCAL | Denominación de Origen

Un curso permitirá conocer y diferenciar los aceites de oliva virgen extra

Se desarrollará del 26 al 30 de septiembre en la sede de la D.O.P. “Priego de Córdoba”

Redacción
Lunes 8 de agosto de 2011 - 20:59

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 es el objetivo del curso de análisis sensorial de aceite de oliva virgen extra que va a poner en marcha el Consejo Regulador de la D.O.P. “Priego de Córdoba”, del 26 al 30 de septiembre.

Además, el curso persigue que los participantes adquieran amplios conocimientos sobre los distintos atributos positivos 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.

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, siendo capaces de analizar, identificar, describir y cuantificar las virtudes y defectos de los aceites de oliva vírgenes.

El curso se desarrollará en la modalidad de presencial durante cuatro horas diarias en horario de tarde de 16.00 a 20.00 horas.

Podrán participar trabajadores en activo, que para realizar el curso deberán contactar con la Asociación Para el Control de la Calidad de los Aceites de la Comarca de la D.O. Priego en el 957 547 034 ó mail do@priegodecordoba.org.