



LOCAL | Cursos-Jornadas-Formación

Nuevo curso de análisis sensorial organizado por ASCCAL

La formación tendrá lugar del 2 al 6 de octubre en horario de tarde en la sede de la D.O.P. Priego de Córdoba

Redacción

Viernes 22 de septiembre de 2017 - 18:27



La Asociación para el Control de la Calidad de los Aceites de la Comarca de “Priego de Córdoba” (ASCCAL), pone en marcha un nuevo Curso de Análisis Sensorial, previo al inicio de campaña dirigido a aquellas personas que desean agudizar sus aptitudes como catadores y avanzar en el apasionante mundo del análisis sensorial del aceite de oliva virgen.

Una nueva oportunidad para aprender las características técnicas de los aceites de oliva vírgenes amparados bajo la Denominación de

Origen prieguense. El curso que tendrá lugar entre el 2 y el 6 de octubre en horario de 16:00 a 20:00h, y que será impartido en la sede del Consejo Regulador. El mismo, constará de cuatro bloques: principios básicos del aceite de oliva, análisis organoléptico panel de cata; análisis físico-químico frente a análisis organoléptico y perfeccionamiento de catadores.

El curso estará dirigido 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”. La asignación de las plazas se hará, como viene siendo habitual, por riguroso orden de inscripción. Si estás interesado/a en aprender el estudio del análisis sensorial y completar tu formación, rellena la inscripción y envíala a do@priegodecordoba.org. Para cualquier consulta o requerimiento contacta 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 teléfono 957547034.