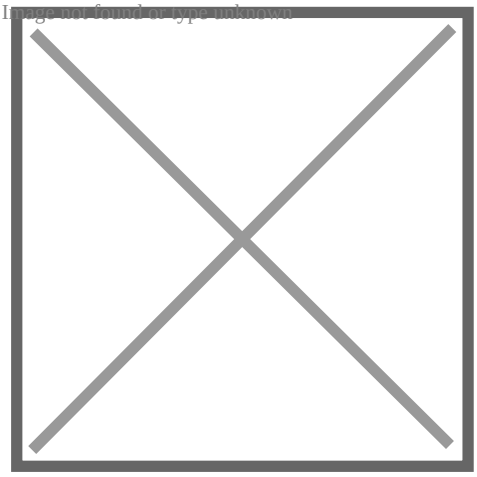
LOCAL | Denominación de Origen

La DOP Priego de Córdoba lanza nuevos Cursos de Cata de Aceite de Oliva Virgen

Estos cursos están diseñados para cualquier persona interesada en el apasionante mundo del análisis sensorial del aceite de oliva virgen

Redacción
Martes 7 de marzo de 2023 - 17:58



La Denominación de Origen Priego de Córdoba pone en marcha tres nuevos cursos de cata de aceite de oliva virgen en los niveles de iniciación, perfeccionamiento y avanzado.

l curso de nivel I de iniciación tendrá lugar del 27 al 31 de marzo de 2023, y abarcará los conceptos básicos del aceite de oliva, la técnica de cata, la selección y entrenamiento de catadores, el etiquetado y las referencias organolépticas, y la clasificación de aceites de oliva vírgenes. Este curso es adecuado para cualquier persona que desee iniciarse en el análisis sensorial sin necesidad de tener experiencia previa.

El curso de nivel II de perfeccionamiento tendrá lugar del 15 al 18 de mayo de 2023, y se centrará en el afianzamiento de los conocimientos y la mejora de la técnica de análisis sensorial en los aceites de oliva vírgenes. Este curso está dirigido a personal de calidad y control que trabaje en la industria agroalimentaria, comerciales de aceite de oliva virgen, corredores, agricultores, jefes de sala, cocineros, personal de tiendas gourmets y amantes de la buena gastronomía y del aceite de oliva virgen.

Por último, el curso de nivel III avanzado tendrá lugar del 26 al 28 de junio de 2023, y se centrará en la identificación de defectos y atributos positivos, la cata de aceites monovarietales en diferentes estados de maduración, y la cata de aceites siguiendo la metodología de diferentes concursos. Este curso está diseñado para aquellos que deseen profundizar en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes.

Todos los cursos se impartirán en la sede de la Denominación de Origen Priego de Córdoba, ubicada en el Pabellón de las Artes en la Avenida Niceto Alcalá Zamora s/n en Priego de Córdoba, en modalidad presencial de 16:00 a 20:00 h. El precio de cada curso es de 280€, con una bonificación para trabajadores que coticen por formación, FUNDAE.

Una de las características de estos cursos es que los participantes podrán aportar una muestra de aceite de oliva virgen para su cata en sesión a ciegas, lo que les permitirá poner en práctica lo aprendido en cada uno de los cursos.

Las inscripciones pueden realizarse en la web www.dopriegodecordoba.es.