LOCAL | Denominación de Origen

La D.O.P. Priego de Córdoba y el CUDAO culminan una nueva edición del curso de análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes

La formación ha reunido a 15 participantes en la sede del Consejo Regulador para profundizar en la clasificación, evaluación sensorial y cata avanzada de AOVE

Redacción/Priego Digital
Lunes 6 de julio de 2026 - 11:00



La Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba y el Centro Universitario para el Desarrollo del Aceite de Oliva (CUDAO) han finalizado una nueva edición del Curso de Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Vírgenes – Nivel II Perfeccionamiento, una acción formativa dirigida a reforzar la capacitación técnica de profesionales vinculados al sector oleícola.

El curso, organizado a través de la Asociación para el Control de la Calidad de los Aceites de la Comarca de Priego de Córdoba (ASCCAL), se ha desarrollado del 29 de junio al 2 de julio en la sede del Consejo Regulador, con la participación de 15 asistentes.

Formación especializada

La formación ha sido impartida por Francisca García González, jefa del Panel de Cata de la D.O.P. Priego de Córdoba y experta en análisis sensorial de aceite de oliva virgen, quien ha guiado a los participantes en un programa con contenidos teóricos y numerosas sesiones prácticas.

Durante las cuatro jornadas, los asistentes han trabajado los fundamentos de la calidad del aceite de oliva, los sistemas de clasificación y evaluación sensorial, así como el entrenamiento de sus capacidades mediante pruebas específicas de habilidad.

Cata avanzada y aceites monovarietales

El programa también ha incluido sesiones de cata avanzada de aceites de oliva virgen extra premium y el análisis de aceites monovarietales en diferentes estados de maduración, lo que ha permitido perfeccionar la identificación y valoración de los atributos organolépticos.

Esta iniciativa forma parte del compromiso de la D.O.P. Priego de Córdoba y del CUDAO con la formación continua, la especialización profesional y la difusión de la cultura de la calidad.

Con este tipo de acciones, ambas entidades refuerzan la excelencia técnica como herramienta clave para seguir poniendo en valor la calidad de los aceites amparados por la denominación prieguense.