

**LOCAL | Denominación de Origen**

**Concluye un nuevo curso de análisis sensorial del aceite de oliva virgen extra**

**Impartido por la Asociación para el Control de la Calidad y Promoción de los Aceites de la Comarca de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba “ASCCAL”**

**Redacción**

Miércoles 19 de junio de 2013 - 20:26



Durante la semana pasada ha tenido lugar el segundo de los cursos de Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen, organizado por la Asociación para el Control de la Calidad y Promoción de los Aceites de la Comarca de la Denominación de Origen Protegida Priego de Córdoba “ASCCAL”, que ha contado con una destacada afluencia de participantes.

La sede de la D.O.P. “Priego de Córdoba” ha acogido durante cinco días este curso, al que han asistido alumnos procedentes de diferentes ciudades españolas, así como de otros países productores de aceite, como

Uruguay.

Durante el mismo, los participantes han podido iniciarse y profundizar en los conocimientos sobre el análisis sensorial del aceite de oliva, aprendiendo igualmente las clases de aceite existentes y sus características, la legislación vigente, o el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, entre otros aspectos, además de realizar numerosas catas de aceite de diferentes categorías y variedades de aceituna, algo que les ha permitido conocer y aprender a diferenciar mejor los atributos positivos y negativos de éstos.

Según el consejo regulador, el balance del curso ha sido muy positivo, tanto por la gran acogida que ha tenido como por la progresión observada en los conocimientos y capacidades de los asistentes al mismo.