

CURSOS BONIFICADOS CM EUROPA

ÚTILES. INTERESANTES.

Análisis sensorial, nivel I

Conoce la cata profesional de primera mano y aprende con expertos en un entorno real, con cabinas de cata y p nel profesional. Nivel iniciación.

Duración y horario:

El programa formativo tiene una duración de 16 horas que se desarrollan en cuatro sesiones, los días 26 y 28 de abril, 3 y 4 de mayo en horario de 16:00 a 20:00 horas.

Programa:

- Aceites de oliva vírgenes.
 - Tipos de aceite de oliva vírgenes.
 - Diferencias con otros aceites.
 - Clasificación de los AOV's en sus distintas calidades según la normativa vigente.
 - Visión general de los parámetro físico-químicos en AOV's.
- Normativa aplicable al análisis sensorial.
 - Reglamento 2568/91 Anexo XII (modificado en Reglamento 640/2008), de la Unión Europea.
 - Documento COI/T.20/DOC.15/REV 4-2011 Evaluación Organoléptica del aceite de oliva virgen.
- Procedimientos sensoriales.
 - Análisis sensorial:
 - Panel de cata, composición, formación y cualificación.
 - Descripción y metodología del análisis sensorial.
 - Cata del consumidor, diferencias con un panel de catadores.
 - Valoración sensorial, diferencias con el análisis sensorial.
- Valoración sensorial.
 - Descriptorios usados.
 - Importancia en el proceso de elaboración de los AOVE.
 - Perfil según variedades.
 - Perfil según periodo de recolección.

Plazas limitadas, fecha límite de inscripción 18 de abril.

Más información:

Teléfono contacto: (953 704035- 628 535 883)

Correo electrónico: rserrano@cmeuropa.com