

ACTIVIDAD	CATA DE ACEITE DE OLIVA
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2022.00.B.014.01 BADAJÓZ CÁCERES
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las clasificaciones del aceite de oliva según el Reglamento 2568/91. • Conocer el método actualizado del COI para el análisis sensorial del aceite de oliva. • Profundizar en los atributos positivos del aceite de oliva virgen. • Dar a conocer el aceite de oliva virgen, pilar fundamental de la economía rural en Extremadura.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Análisis sensorial del aceite de oliva. 2. Controles de calidad para el análisis sensorial del aceite de oliva virgen. 3. Métodos de Evaluación de Catadores del Panel de Cata del aceite de oliva virgen. 4. Establecer umbrales de percepción mediante el uso de patrones. 5. Ordenación de los defectos según diferentes concentraciones. 6. Valoración organoléptica del aceite de oliva: vocabulario específico. 7. Factores de calidad del aceite de oliva virgen.
PLAZAS	20
DESTINATARIOS	<p>Empleados Públicos de la Junta de Extremadura pertenecientes a la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio, Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CICYTEX) y de la Dirección General de Turismo de la Consejería de Cultura, Turismo y Deportes.</p> <p>Tendrán preferencia los trabajadores del Laboratorio Agroalimentario de Extremadura, lo que se justificará con el certificado del responsable administrativo correspondiente (Anexo III).</p>
CALENDARIO Y LUGAR	<p>Calendario: Días 6, 7, 8 y 9 de junio</p> <p>Lugar: BADAJÓZ CÁCERES</p>
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas
DURACIÓN/HORAS	20
FINANCIACIÓN	FONDOS DE FORMACIÓN PARA EL EMPLEO DE LAS AA.PP.