

ACTIVIDAD	CATA DE ACEITE DE OLIVA (AVANZADO)
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2013.00.B.84 Cáceres
OBJETIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Conocer las clasificaciones de 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.
CONTENIDO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Modificaciones introducidas por el COI para el 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 de del Aceite de Oliva Virgen.
PLAZAS	20
DESTINATARIOS	Empleados públicos de la Junta de Extremadura relacionados con la gestión del sector agrario o alimentario, con experiencia demostrada en la cata de aceite, o que hayan realizado con anterioridad algún curso de Cata del Aceite de Oliva, lo que se justificará con certificado del responsable administrativo (Anexo III).
CALENDARIO Y LUGAR	Días 19, 20 y 21 de marzo Cáceres
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas todos los días y de 16:00 a 18:30 horas martes y jueves
DURACIÓN	20 horas
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas