

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>CATA DE ACEITE DE OLIVA</b>
<b>CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN</b>	2014.00.B.18 Cáceres
<b>OBJETIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer las clasificaciones de aceite de oliva según el Reglamento 2568/91.</li> <li>• Conocer el método actualizado del COI para el análisis sensorial del Aceite de Oliva.</li> <li>• Profundizar en los atributos positivos del Aceite de oliva virgen.</li> </ul>
<b>CONTENIDO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconocimiento de los cuatro gustos (dulce, salado, ácido y amargo).</li> <li>2. Umbrales de percepción mediante el uso de patrones.</li> <li>3. Análisis sensorial del Aceite de oliva: Normas y vocabulario general básico.</li> <li>4. Valoración organoléptica del Aceite de oliva: Vocabulario específico .</li> <li>5. Calidad del Aceite de oliva virgen.</li> <li>6. Ordenación de los defectos según diferentes concentraciones.</li> <li>7. Métodos de Evaluación de Catadores del Panel de Cata de del Aceite de Oliva Virgen Modificaciones introducidas por el COI en noviembre de 2011 para el análisis sensorial del Aceite de Oliva.</li> <li>8. Controles de calidad para el análisis sensorial del Aceite de Oliva Virgen.</li> </ol>
<b>PLAZAS</b>	20
<b>DESTINATARIOS</b>	Empleados públicos de la Junta de Extremadura relacionados con la gestión del sector agrario o alimentario, cualquier trabajador de la Junta de Extremadura con evidente interés en el aceite de oliva.
<b>CALENDARIO Y LUGAR</b>	Días 9, 10, 11 y 12 de junio Cáceres
<b>HORARIO</b>	De 9:00 a 14:00 horas todos los días
<b>DURACIÓN</b>	20 horas
<b>FINANCIACIÓN</b>	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas