ACTIVIDAD	CATA DE ACEITE DE OLIVA
CLAVE LOCALIDAD/EDICIÓN	2016.00.B.18 Cáceres
OBJETIVO	• 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. • Dar a conocer el aceite de oliva virgen, pilar fundamental de la economía rural en Extremadura.
CONTENIDO	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 de 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	Empleados públicos de la Junta de Extremadura relacionados con la gestión del turismo, medio ambiente y centros de investigación del sector agrario o alimentario.
CALENDARIO Y LUGAR	Días 7, 8, 9 y 10 de junio Cáceres
HORARIO	De 9:00 a 14:00 horas todos los días
DURACIÓN	20 horas
FINANCIACIÓN	Fondos de Formación para el Empleo en las Administraciones Públicas