

01. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VÍRGENES

Lugar de celebración. Universidad de Córdoba

Director académico del curso. Hortensia Galán Soldevilla (btigasoh@uco.es)

Fechas de celebración. Del 09 al 12 de julio de 2018

Número de horas. 20

Horario. De lunes a jueves de 09:00h a 14:30h

Objetivos. Dar a conocer al sector el método de valoración organoléptica para la clasificación comercial de los aceites de oliva vírgenes y la necesidad de formar a los catadores para minimizar las discrepancias entre paneles

Periodo de inscripción. Hasta el 02 de julio de 2018

Perfil académico de los solicitantes. Profesionales del sector del aceite de oliva y licenciados/ingenieros/graduados en titulaciones relacionadas con la agroalimentación

Número de plazas. 25

Precio. 20€

[Inscripción aquí](#)

