LOCAL | Denominación de Origen

La DOP “Priego de Córdoba” presenta su nueva oferta formativa

Prevista la realización de cursos de cata de diferentes niveles

Redacción
Domingo 12 de enero de 2020 - 11:46

Un año más la D.O.P. Priego de Córdoba a través de la Asociación para el Control de la Calidad de los Aceites de la Comarca de “Priego de Córdoba” (ASCCAL), realiza un programa anual de cursos de cata de aceite de oliva virgen dividido en tres niveles; nivel 1 iniciación, nivel 2 perfeccionamiento y nivel 3 avanzado.

Cada nivel está dirigido a un tipo de público, desde personas que no tienen ningún tipo de experiencia y quieren aprender los conceptos básicos en el nivel de iniciación, hasta catadores experimentados que quieren agudizar sus aptitudes y profundizar en la cultura del apasionante mundo del análisis sensorial catando diferentes tipos de aceites monovarietales de procedencia nacional e internacional en el nivel avanzado. Para aquellas personas que tienen ya unos conocimientos previos en análisis sensorial se ha creado un nivel intermedio, nivel de perfeccionamiento en el que se fidelizarán los conceptos aprendidos en el nivel inicial y se trabajará en mejorar la técnica de cata, identificación de defectos y calibración de intensidades.
Los cursos serán dirigidos por Francisca García González, experta en análisis sensorial de aceite de oliva virgen y jefa del panel de cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Priego de Córdoba” y será impartido en la sede del Consejo Regulador.
Las fechas y horarios será los siguientes:
Nivel I, Iniciación:
1. Del 3 al 7 de febrero, 16:00 h a 20:00 h
2. Del 28 de septiembre al 2 de octubre, 16:00 h a 20:00 h

Nivel II, Perfeccionamiento:
1. Del 17 al 20 de febrero, 16:00 h a 20:00 h
2. Del 6 al 9 de abril, 16:00 h a 20:00 h
3. Del 6 al 9 de julio, 09:30 h a 13:30 h

Nivel III, Avanzado:
1. Del 18 al 21 de junio, 16:00 h a 20:00

Las inscripciones podrán formalizarse a través de correo electrónico administracion@priegodecordoba.org o teléfono +34957547034