

Cata de aceite de oliva virgen extra

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Agraria

OBJETIVOS

Conocer y distinguir las diferentes variedades de aceite de oliva virgen (AOVE) a través del análisis sensorial, pruebas organolépticas y pruebas de un panel test.

CONTENIDOS

UD1. Diferenciación de los distintos aceites de oliva virgen extra (AOVE).

- 1.1. Definición de análisis sensorial.
- 1.2. Aplicaciones del análisis sensorial.
- 1.3. Protocolo de cata.

UD2. Valoración organoléptica del aceite de oliva virgen extra (AOVE).