

CURSO DE FORMACIÓN

CURSO BÁSICO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA

CONTENIDOS:

ACTUACIÓN FORMATIVA PARA INICIAR A LOS ASISTENTES EN EL MÉTODO OFICIAL DE UE PARA EL ANÁLISIS Y CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA VIRGENES. EL CURSO TENDRÁ EL OBJETIVO DE PREPARAR A LOS ASISTENTES EN EL ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA COMO HERRAMIENTA DE CONTROL DE CALIDAD EN ALMAZARAS Y PARA PODER FORMAR PARTE DE PANEL DE CATA OFICIAL.

DIRIGIDO A:

PERSONAL DE ALMAZARAS Y DESEMPLEADOS QUE DESEEN INCORPORARSE A ESTE PROCESO.

| | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| LUGAR DE CELEBRACIÓN: | COOP. SANTO CRISTO DE MAGALLÓN |
| DÍAS DE CELEBRACIÓN: | DEL 26 DEL JULIO AL 29 DE JULIO |
| HORARIO PREVISTO: | DE LAS 16,00 HORAS A LAS 21,00 HORAS |
| Nº DE PLAZAS | 15 |

INSCRIPCIONES EN: C.R.D.O. ACEITE SIERRA DEL MONCAYO
ASOMO (976/644696)
COMARCA CAMPO DE BORJA (976/852858)

ORGANIZA: C.R.D.O. Aceite Sierra del Moncayo

FINANCIA: Programa de Desarrollo Rural de Aragón- Leader 2007/2013
Comarca Campo de Borja



Unión Europea
Feader



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural : Europa invierte en Zonas Rurales