

Nueva edición del Título de Experto en Análisis Sensorial

Tendrá lugar del 29 de septiembre al 18 de diciembre en la Universidad de Jaén

La Universidad de Jaén ya está preparando las 13ª Edición del Título de Experto en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes, que en esta ocasión se desarrollará del 29 de septiembre al 18 de diciembre de este año.

Durante este tiempo se expondrán las bases teóricas de la valoración sensorial y su metodología, aplicándolas a los aceites de oliva vírgenes desde un punto de vista teórico-práctico, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los métodos de cultivo y procesos de elaboración, así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad.

El curso está dirigido por los investigadores y profesores Sebastián Sánchez Villasclaras, Leopoldo Martínez Nieto y Marino Uceda Ojeda y cuenta con la colaboración del Consejo Oleícola Internacional, la Diputación de Jaén, el Laboratorio de Unaproliva y el Colegio Oficial de Químicos.

Esta edición tiene carácter modular y se desarrolla de forma continua de lunes a viernes en sesiones de mañana y tarde. El coste del curso completo es de 1.900 euros y se pueden solicitar ayudas de entre el 5 y el 10% de los ingresos del curso.

Source :<http://www.olimerca.com/noticiadet/nueva-edicion-del-titulo-de-experto-en-analisis-sensorial-7ae433491340813d746460761b3e616c/>Le 20 mai 2015