

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).

