

> SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA Y LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS

51. Jefes de panel de catadores de aceite de oliva virgen

Modalidad: presencial

Fecha: a determinar (previsiblemente 2.º trimestre de 2024)

Lugar: Laboratorio Arbitral Agroalimentario

Duración: 4 días (20 horas)

COORDINADOR:

M.^a de Guía Gómez Romero

91 347 49 54

mggomez@mapa.es

OBJETIVOS:

Facilitar la formación e información necesaria a los aspirantes a Jefes de Panel de catadores de aceite de oliva virgen.

DESTINATARIOS:

Todo el personal que trabaja en laboratorios de la Administración General del Estado, Administración Autonómica y Local así como en laboratorios del sector agroalimentario que realicen análisis sensoriales. Si hay plazas libres podrían asistir otras personas interesadas.

CONTENIDOS:

DIA 1: Fundamentos básicos del análisis sensorial. Factores que afectan a las medidas sensoriales.

DIA 2: Análisis sensorial de aceite de oliva virgen: requisitos técnicos según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025. Selección, formación, entrenamiento y cualificación de catadores en el marco de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

DIA 3: El método de valoración organoléptica oficial y su aplicación por la administración. Organización de un laboratorio de análisis sensorial. Figura del catador.

DIA 4: El control de calidad interno de acuerdo a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y a la Guía del COI. El control de calidad externo, sistema de evaluación de la participación en ensayos de intercomparación de los paneles de catadores. Las auditorías internas, significado y utilidad.

SOLICITUD:

Las solicitudes se podrán enviar desde dos meses antes de la fecha del curso, en el plazo que se indicará para el envío de solicitudes en el portal del Ministerio. Se habilitará un formulario electrónico de solicitud de participación cuyo enlace estará publicado en el portal del Ministerio, en la sección relativa al presente Plan. No se aceptarán solicitudes enviadas al correo electrónico del coordinador. La selección considerará el orden de recepción y las prioridades marcadas en el público objetivo.