MINISTERIO DE
AGRICULTURA, PESCA Y
ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
CONTROL Y DE LABORATORIOS
ALIMENTARIOS

Curso: Jefes de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen

Lugar: Centro de Capacitación Agraria de San Fernando de Henares (Madrid)

Fecha: del 25 al 29 de junio de 2018

PROGRAMA

Lunes, 25 de junio de 2018

9:00 a 9:15h	**Recepción de alumnos y entrega de la documentación** D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla Coordinador del Curso Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
9:15 a 11:30h	**Fundamentos básicos del análisis sensorial** D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
11:30 a 12:00h	**Descanso**
12:00 a 13:45h	**Factores que afectan a las medidas sensoriales** D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
13:45 a 15:00h	**Comida**
15:00 a 16:30h	**El método de valoración organoléptica oficial y su aplicación por la Administración** D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
17:00h	**Salida** (regreso del autobús CENCA-MADRID)

Ctra. de La Coruña, Km. 10,700
C/ Aguarón, 13
28023 MADRID
TEL: 913474961
FAX: 913474941

Curso: Jefes de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen

Lugar: Centro de Capacitación Agraria de San Fernando de Henares (Madrid)

Fecha: del 25 al 29 de junio de 2018

PROGRAMA

Martes, 26 de junio de 2018

9:00 a 11:00h	**El método de valoración organoléptica oficial y su evolución hasta la época actual** D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
11:00 a 11:30h	**Descanso**
11:30 a 13:45h	**Análisis sensorial de aceite de oliva virgen: requisitos técnicos según la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025** Dª Mª Luisa Ruiz Domínguez Jefe de Panel de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Valenciana
13:45 a 15:00h	**Comida**
15:00 a 16:30h	**Selección, formación, entrenamiento y cualificación de catadores en el marco de la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025** Dª Mª Luisa Ruiz Domínguez Jefe de Panel de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Valenciana
17:00h	**Salida** (regreso del autobús CENCA-MADRID)

Curso: Jefes de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen

Lugar: Centro de Capacitación Agraria de San Fernando de Henares (Madrid)

Fecha: del 25 al 29 de junio de 2018

PROGRAMA

Miércoles, 27 de junio de 2018

9:00 a 11:00h	El control de calidad interno de acuerdo a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y a la Guía del COI Dª Ana Isabel Peris García-Patrón Gabinete de Servicios para la Calidad (GSC)
11:00 a 11:30h	Descanso
11:30 a 13:45h	El control de calidad externo, sistema de evaluación de la participación en ensayos de intercomparación de los paneles de catadores Dª Ana Isabel Peris García-Patrón Gabinete de Servicios para la Calidad (GSC)
13:45 a 15:00h	Comida
15:00-16:30h	Las auditorías internas, significado y utilidad Dª Ana Isabel Peris García-Patrón Gabinete de Servicios para la Calidad (GSC)
17:00h	**Salida** (regreso del autobús CENCA-MADRID)

Curso: Jefes de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen

Lugar: Centro de Capacitación Agraria de San Fernando de Henares (Madrid)

Fecha: del 25 al 29 de junio de 2018

PROGRAMA

Jueves, 28 de junio de 2018

9:00 a 11:00h	**El análisis de la varianza de un panel de catadores** D. Luis Guerrero Asorey IRTA de Monells-Generalitat de Cataluña
11:00 a 11:30h	**Descanso**
11:30 a 13:45h	**Software para análisis de datos: Microsoft Excel y Panel Check I** D. Luis Guerrero Asorey IRTA de Monells-Generalitat de Cataluña
13:45 a 15:00h	**Comida**
15:00 a 16:30h	**Software para análisis de datos: Microsoft Excel y Panel Check II** D. Luis Guerrero Asorey IRTA de Monells-Generalitat de Cataluña
17:00h	**Salida** (regreso del autobús CENCA-MADRID)

Curso: Jefes de Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen

Lugar: Centro de Capacitación Agraria de San Fernando de Henares (Madrid)

Fecha: del 25 al 29 de junio de 2018

PROGRAMA

Viernes, 29 de junio de 2018

9:00 a 11:00h	**Acreditación del Ensayo de Valoración Organoléptica del Aceite de Oliva Virgen.** Dª. Estela González Recio Entidad Nacional de Acreditación (ENAC)
11:00 a 11:30h	**Descanso**
11:30 a 13:00h	**Las notas interpretativas del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente** D. Juan Ramón Izquierdo Álvarez-Buylla Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente
13:00 a 13:30h	**Encuesta, entrega de certificados y clausura del curso**
13:45 a 14:45h	**Comida**
15:00h	**Salida** (regreso del autobús CENCA-MADRID)