

Conferència presencial: Distintius d'origen. Tast de les 5 DOP d'olis d'oliva verge extra de Catalunya.

Aquesta conferència es divideix en dues parts: una primera part teòrica que persegueix l'objectiu d'explicar les diferències entre els diferents distintius d'origen (DOP, IGP, ETG), la normativa vigent al respecte i com s'etiqueten aquests productes. I una segona part on s'aprofundeix en les 5 DOP d'olis d'oliva verge extra que disposa Catalunya. En aquesta sessió s'explicaran les diferències entre aquestes DOP (varietats d'oliva, zona geogràfica i descripció organolèptica) i s'acompanyarà d'un tast d'olis.

Destinataris

Graduats o estudiants a punt d'acabar els seus estudis, que es vulguin dedicar a l'àmbit de la qualitat i la seguretat alimentària.

Tècnics i consultors encarregats de la qualitat i de la seguretat alimentària.

Professionals, en general, del sector de l'alimentació interessats per la qualitat alimentària.

Formador

Marisa Diaz, Auditora Tècnica de Certificació de producte: Tastadora del Panel de tast d'olis d'oliva Verge de Catalunya

Clàudia Caballero, Veterinària especialitzada en l'àmbit de salut pública i qualitat agroalimentària.

Dades

Data	18 de juny
Horari	De 18h a 21h
Lloc de realització	Instal·lacions de SAIA (Rambla Volart, 46, 08041 Barcelona)

Preus

Assistència gratuïta per als socis, veterinaris col·legiats, membres de l'ACCTA, col·legiats del CODINUCAT, estudiants i aturats. Cal inscripció prèvia.

Preu per als no socis: 10 €

Inscripció i pagament

A través de la nostra web: www.avhic.com