



# Coneixem els defectes organolèptics de l'oli i fem un tast d'olis de qualitat

## Jornada tècnica

Gandesa, dijous 24 abril de 2025

### Presentació

L'objectiu de la jornada és aprofundir en el coneixement tècnic de les qualitats sensorials dels olis d'oliva, aprendre a detectar els defectes organolèptics, el procediment del tast i identificar les característiques que defineixen els olis de qualitat, destacant la seva singularitat i riquesa varietal. La primera part de la sessió estarà dedicada a la identificació dels possibles defectes de l'oli. La segona part serà el tast d'olis amb defectes, i l'última ponència de la sessió es dedicarà a un tast d'olis de qualitat amb un enfocament en la identificació de les seves característiques sensorials (aroma, gust, textura i altres atributs). El públic destinatari són productors d'oli, professionals de molins i almàsseres, i qualsevol persona interessada a aprofundir en el coneixement dels olis.

### Lloc de realització

Escola Agrària de Gandesa  
C/ Teresa Borràs i Domenèch, s/n  
43780 Gandesa

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Noemí Descarrega Galcerà  
Tel.: 977 420 164  
A/e: [ndescarrgaga@gencat.cat](mailto:ndescarrgaga@gencat.cat)

### Programa

- 10.30 h **Presentació de la jornada**
- 10.35 h **Identifica els defectes organolèptics**
- 11.15 h **Tast guiat d'olis amb defectes**
- 12.00 h **Tècnica i tast guiat d'olis de qualitat**
- 12.45 h **Torn obert de preguntes**
- 12.50 h **Cloenda de la jornada**

Totes les ponències aniran a càrrec de Jordi Rius Segura. Membre tastador del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'oliva de Catalunya

### Organització

Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació

