



Formació

Escoles Agràries

Curs avançat de tast d'olis

Mas Bové i Panell, del 13 d'abril al 22 de juny de 2023

Presentació i objectius

A Catalunya, el sector de l'oli d'oliva és molt important i l'oli d'oliva verge extra és l'oli de major qualitat i el millor valorat. No obstant, aconseguir aquesta qualitat demana complir una sèrie de requisits en tota la fase de producció per obtenir, finalment, unes característiques excepcionals de composició, aspecte, fragància i sabor. Gran part de productors o comercialitzadors d'oli d'oliva verge i alguns productors d'olives s'han format per assolir coneixements bàsics o organolèptics i millorar la seva vessant de producció i/o comercialització de l'oli d'oliva. Però molts cops aquests coneixements s'han d'anar perfeccionant o millorant per garantir un bon control a l'hora d'obtenir un producte comercial de qualitat.

Per aquest motiu, és important realitzar noves sessions de tast de perfeccionament o d'obtenció dels coneixements d'altres paràmetres de control que afavoriran els criteris d'anàlisi de qualitat.

L'objectiu d'aquest curs és ensenyar aspectes superiors del tast d'olis a persones ja iniciades en el món del tast d'olis d'oliva i fer pràctiques de tast de diferents olis i tipologies a fi d'aprofundir-ne el coneixement.

Requisits addicionals:

1. Acreditar haver realitzat i superat un curs de tast d'olis bàsic o d'iniciació (mínim de 24 hores).
 2. Presentació del currículum vitae abreujat, on cal indicar les vinculacions al sector oleícola.
 3. Si escau, superar una entrevista personal amb els responsables del panell de tast.
- Punts 1 i 2 cal enviar el certificat i CV al coordinador abans del 17 de març.

Professorat

M. Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (PTOOVOC).
Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové.

Realització

Lloc:

EA de Mas Bové i PTOOVOC

Calendari:

Dijous 13 i 20 d'abril

Dijous del 4 de maig al 8 de juny

Dimarts 20 i dijous 22 de juny

Horari:

De 16.00 a 19.00 h

Durada: 30 h

Per a l'obtenció del certificat acreditatiu és imprescindible assistir a un mínim del 80% de les sessions.

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària Mas Bové, en el següent formulari: [Inscripcions](#)

Coordinadores: Núria Sabaté i Montse Martorell

Telèfon 977 343 289 ext. 10. a/e nuriasabatef@gencat.cat

Cost del curs: 32 €

Cost segons ordre de preus públics de les escoles agràries de l'ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març.

Fins al 17 de març: Inscripció a la plataforma digital.

Enviament dels certificats dels cursos de tast i CV al coordinador del curs.

Del 20 al 24 de març: Revisió dels CV i preselecció dels alumnes amb compliment dels requisits, i si s'escau, entrevistes personals amb els responsables del Panell de Tast.

Dia 27 de març: Comunicació dels/de les alumnes seleccionats per realitzar el curs.

Del 27 de març al 2 d'abril: Pagament de les taxes dels cursos.

Des del 13 d'abril: Inici del curs d'acord amb el programa de sessions.

Hi col·labora



Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Pla Anual de
Formació Agrària



Formació

Escoles Agràries
Curs avançat de tast d'olis

Programa

SESSIÓ 1, dj. 13 d'abril (lloc: Escola Agrària de Mas Bové)
PRESENTACIÓ DELS MÈTODES DE TAST VIGENTS.

Professor: A. Romero

TAST DE DIFERENTS TIPOLOGIES D'OLIS.

Professor: A. Romero

SESSIÓ 2, dj. 20 d'abril (lloc: Panell de Tast de Catalunya)
TAST D'OLIS FRUITATS I IDENTIFICACIÓ DE PATRONS.

Professor: A. Romero

SESSIÓ 3, dj. 4 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya)
TAST D'OLIS AMARGANTS (DILUCIONS D'AIGUA, PICANTS I COMBINACIONS)

Professor: M.A. Calvo

SESSIÓ 4, dj. 11 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya)
TAST D'OLIS AVINATS I IDENTIFICACIÓ DE PATRONS AMB DEFECTES.

Professor: M.A. Calvo

SESSIÓ 5, dj. 18 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya).
TAST D'OLIS RANCIS I PATRONS EN BASE DE COTÓ.

Professor: A. Romero

SESSIÓ 6, dj. 25 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya).
TAST D'OLIS AMB BAIXOS, DERIVATS D'AMUNTEGAMENTS I PATRONS AMB DEFECTES.

Professor: M.A. Calvo

SESSIÓ 7, dj. 1 de juny (lloc: Panell de Tast de Catalunya).
TAST D'OLIS AMB TRACES DE FONGS I ALTRES DEFECTES, I PATRONS EN BASE DE COTÓ.

Professor: A. Romero

SESSIÓ 8, dj. 8 de juny (lloc: Panell de Tast de Catalunya).
TAST D'OLIS PER A LA DETERMINACIÓ DE LLINDARS MITJANS DE GRUP.

Professor: M.A. Calvo

SESSIÓ 9, dt. 20 de juny (lloc: Panell de Tast de Catalunya).
TAST D'OLIS PER A LA SELECCIÓ DE CLASSIFICACIÓ PER INTENSITAT (COI).

Professor: M.A. Calvo i A. Romero

SESSIÓ 10, dj. 22 de juny (lloc: Panell de Tast de Catalunya).
TAST D'OLIS PER A LA SELECCIÓ DE CLASSIFICACIÓ PER INTENSITAT (COI).

Professor: M.A. Calvo i A. Romero

