



Formació

Escoles Agràries

Curs bàsic de tast d'olis

Tortosa, del 19 de febrer a l'1 de març de 2024

Presentació i objectius

En el sector de l'oli d'oliva, cal determinar i valorar molts paràmetres de producció, però, un cop produït, l'oli esdevé un producte alimentari amb una composició i qualitat de caràcter únic, individual i degradable.

Atesa la baixa concentració de molts compostos químics responsables dels seus atributs, tant positius com negatius, aquests paràmetres requereixen una determinació mitjançant l'anàlisi sensorial. La complexitat o multitud de criteris de l'anàlisi sensorial ens permet determinar gran quantitat d'atributs positius (tomàquet, herba, nous, etc.), al mateix temps que de defectes (terra, metàl·lic, oliasses, ranci, etc.). Per això, cal que l'anàlisi sigui feta per un tastador amb experiència o coneixements per evitar desviacions o errors.

Oferim aquest curs per intentar donar resposta a les necessitats de formació dels professionals que volen augmentar les possibilitats i capacitats de coneixement que calen per tastar olis, segons la norma oficial, i també practicar la identificació dels principals atributs de l'oli verge.

Aquest curs està adreçat a personal que treballa activament i directament en l'àmbit relacionat amb l'oli d'oliva (producció, comercialització i/o anàlisi), i també a personal tècnic o de gestió associat a aquestes línies de producció o sectors.

Professorat

Vegeu al dors

Realització

Lloc: [Soldebre S.Coop.C.L.](#)

Calendari: Dilluns 19 de febrer a l'1 de març

Horari: dilluns a divendres de 17.00 a 20.00 h

Durada: 30 h

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

Hi col·labora



Inscripcions

Us hi podeu inscriure a: **l'Escola Agrària de Gandesa** o bé en el següent formulari: [inscripcions](#)

Coordinador: Ivan Busquet, telèfon 977 42 01 64, a/e ivan.busquet@gencat.cat

Cost del curs: dret d'inscripció, 32 €

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



Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Curs bàsic de tast d'olis

Programa

SESSIÓ 1, dl. 19 de febrer

17.00 – 20.00 h **Normativa vigent de classificació d'olis verges. Tècnica de tast d'olis.**
Pràctica: Tast d'olis de diferents categories comercials
Professor: Eudald Salvat Mestre.

SESSIÓ 2, dt. 20 de febrer

17.00 – 20.00 h **Teoria: Criteris de qualitat. Factors de producció.**
Pràctica: Tast d'olis amb defectes de fongs, amuntegades i gelades.
Professor: Juan Francisco Hermoso León.

SESSIÓ 3, dc. 21 de febrer

17.00 – 20.00 h **Teoria: Criteris de qualitat. Factors de fabricació.**
Pràctica: Tast d'olis de diferents defectes: baixos, avinat, fongs.
Professor: Juan Francisco Hermoso León.

SESSIÓ 4, dj. 22 de febrer

17.00 – 20.00 h **Teoria: Criteris de qualitat. Factors de conservació.**
Pràctica: Defecte de ranci, avinat i baixos.
Professor: Àngel Calvet Salvado.

SESSIÓ 5, dv. 23 de febrer

17.00 – 20.00 h **Teoria: Interpretació d'un informe analític i gestió de bodega.**
Pràctica: Tast d'olis de diferents categories.
Professor: Agustí Romero Aroca.

SESSIÓ 6, dl. 26 de febrer

17.00 – 20.00 h **Teoria: Els Olis Catalans i les Denominacions d'Origen.**
Pràctica: Tast d'olis comercials de les DOPS.
Professora: Marisa Díaz Rosell.

SESSIÓ 7, dt. 27 de febrer

17.00 – 20.00h **Teoria: Bases de maridatges amb olis d'oliva verge.**
Pràctica: Tast d'olis i maridatges.
Professor: Agustí Romero Aroca.

SESSIÓ 8, dc. 28 de febrer

17.00 – 20.00h **Teoria: Comercialització d'olis.**
Pràctica: Tast d'olis comercials.
Professor: Àngel Calvet Salvador.

SESSIÓ 9, dj. 29 de febrer

17.00 – 20.00h **Teoria: Els cupatges i els olis ecològics.**
Pràctica: Tast d'olis ecològics i cupatges.
Professor: Eudald Salvat Mestre.

SESSIÓ 10, dv. 1 de març

17.00 – 20.00h **Teoria: El Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya. Acreditació per la norma ISO 17025. Serveis.**
Pràctica: Tast d'olis de diferents categories comercials.
Professora: Marisa Díaz Rosell.