



Formació Escoles Agràries Curs bàsic de tast d'olis

La Granadella, de l'1 al 15 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.), i 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 capacitats 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

Sra. Pilar Pardell Pons, membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.
Sr. Juan Francisco Hermoso León, IRTA Mas Bové. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.
Sr. Venanci Guiu Piñol. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.
Sr. Jaume Aran Ribes. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.
Sra. Marisa Díaz Rosell. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.
Sr. Sergi Cámara Fuentes. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.
Sr. Josep Maria Preixens Flix. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.
Sra. Josefina Aran Flix. Membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.

Realització

Lloc:

Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya CCOC
La Granadella

Calendari:

1, 4, 5, 6, 8, 11, 13, 15 de març de 2024

Horari:

De 16.00 a 19:00h

Durada: 24h

Inscripcions

Podeu inscriure-us a l'**Escola Agrària de Les Borges Blanques**

Coordinador:

Ramon Baró Cerqueda, telèfon 973143169
ramon.baro@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Al ser un curs pràctic hi ha places limitades.

Més informació: agricultura.gencat.cat





Formació

Escoles Agràries

Curs bàsic de tast d'olis

Programa

Sessió 1, dv. 1 de març

16.00 – 19.00 h TEORIA: **NORMATIVA VIGENT DE CLASSIFICACIÓ D'OLIS VERGES. TÉCNICA DE TAST D'OLIS.**

PRÀCTICA: **TAST D'OLIS DE DIFERENTS CATEGORIES COMERCIALS.**

Professora: Pilar Pardell Pons

Sessió 2, dl. 4 de març

16.00 – 19.00 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, dt. 5 de març

16.00 – 19.00 h TEORIA: **CRITERIS DE QUALITAT. FACTORS DE FABRICACIÓ.**

PRÀCTICA: **TAST D'OLIS DE DIFERENTS DEFECTES: BAIXOS, AVINAT, FONGS.**

Professor: Venanci Guiu Piñol

Sessió 4, dc. 6 de març

16.00 – 19.00 h TEORIA: **CRITERIS DE QUALITAT. FACTORS DE CONSERVACIÓ.**

PRÀCTICA: **DEFECTE DE RANCI, AVINAT I BAIXOS.**

Professor: Jaume Aran Ribes

Sessió 5, dv. 8 de març

16.00 – 19.00 h TEORIA: **ELS CUPATGES I ELS OLIS ECOLÒGICS.**

PRÀCTICA: **TAST D'OLIS ECOLÒGICS I CUPATGES.**

Professor: Sergi Cámara Fuentes

Sessió 6, dl. 11 de març

16.00 – 19.00 h TEORIA: **INTERPRETACIÓ D'UN INFORME ANALÍTIC.**

PRÀCTICA: **TAST D'OLIS DE DIFERENTS CATEGORIES.**

Professora: Marisa Díaz Rosell

Sessió 7, dc. 13 de març

16.00 – 19.00 h TEORIA: **GESTIÓ DE BODEGA.**

PRÀCTICA: **TAST D'OLIS DE DIFERENTS CATEGORIES COMERCIALS.**

Professor: Juan Francisco Hermoso León

Sessió 8, dv. 15 de març

16.00 – 19.00 h 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.**

Professors: Josep M. Preixens Flix i Josefina Aran Flix

