



Formació

Escoles Agràries

Curs bàsic de tast d'olis

Mas Bové (Constantí), del 9 d'abril al 25 d'abril 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

Anna Claret, investigadora de l'IRTA de Monells; Eudald Salvat, tastador del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (PTOOVOC); Juan F. Hermoso, de l'IRTA de Mas Bové; Àngels Calvo, cap del PTOOVOC; Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové; Esteve Martí, de l'IRTA de Mas Bové; Àngel Calvet, tastador professional del grup OLIS FAIGES.

Realització

Lloc:

Escola Agrària de Mas Bové

Calendari:

Del 9 al 25 d'abril

Horari:

De 16.00 a 20.00 h

Durada: 24 h

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

Hi col·labora



Inscripcions

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

Coordinadora:

Núria Sabaté telèfon 977 343 289

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.

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 bàsic de tast d'olis

Programa

SESSIÓ 1, dm. 9 d'abril

INTRODUCCIÓ AL TAST D'ALIMENTS.

16.00 – 18.00 h **Anàlisi sensorial d'aliments en general.**

18.00 – 20.00 h **Tast de diferents substàncies i aromes de caràcter alimentari. Sabors bàsics. Via retronasal.**

Professora: Anna Claret, investigadora de l'IRTA de Monells.

SESSIÓ 2, dj. 11 d'abril

NORMATIVA VIGENT I TÈCNICA DE TAST D'OLIS.

16.00 – 18.00 h **Tècnica de tast d'olis i classificació segons la normativa vigent.**

18.00 – 20.00 h **Tast d'olis i identificació de defectes.**

Professor: Eudald Salvat, tastador del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

SESSIÓ 3, dm. 16 d'abril

EL PANELL DE TAST OFICIAL DE CATALUNYA.

16.00 – 18.00 h **El panell de tast oficial de Catalunya, mètode oficial de valoració organolèptica i classificació dels olis d'oliva verges. Com interpretar un informe descriptiu.**

18.00 – 20.00 h **Tast d'olis amb diferents defectes i concentracions.**

Professora: M^a Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

SESSIÓ 4, dj. 18 d'abril

PRODUCCIÓ I QUALITAT DELS OLIS D'OLIVA.

16.00 – 18.00 h **Factors de producció i qualitat de l'oli.**

18.00 – 20.00 h **Tast d'olis de diferents categories comercials.**

Professor: Juan F. Hermoso, de l'IRTA de Mas Bové.

SESSIÓ 5, dl. 22 d'abril

BASES BIOQUÍMIQUES DELS OLIS.

16.00 – 18.00 h **Els atributs sensorials de l'oli d'oliva.**

18.00 – 20.00 h **Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de les causes.**

Professor: Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové.

SESSIÓ 6, dj. 25 d'abril

TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ DELS OLIS D'OLIVA.

16.00 – 18.00 h **Gestió de les olives i processat en una almàssera. Correcta manipulació i errors comuns de producció.**

Professor: Esteve Martí, de l'IRTA de Mas Bové.

18.00 – 20.00 h **Tast d'olis amb diferents defectes i olis comercials.**

Professor: Àngel Calvet, tastador professional del grup OLIS FAIGES.

