

Formació

Escoles Agràries

Avaluació de les propietats organolèptiques dels formatges

EA del Pirineu, 18 i 19 de setembre 2024

Presentació i objectius

L'anàlisi sensorial és una disciplina científica que es basa en evocar, mesurar i analitzar productes utilitzant els sentits.

L'objectiu del curs és conèixer la metodologia desenvolupada per avaluar els atributs d'aspecte, olor, sabor i textura dels formatges utilitzant escales i fitxes de tast.

Programa

SESSIÓ 1, dc. 18 de setembre

10.00 a 11.30 h TEORIA

CONCEPTE D'ANÀLISI SENSORIAL. ELS SENTITS. LES BONES PRÀCTIQUES.

11.30 a 13.00 h PRÀCTICA

PROVA DE RECONeixEMENT DE GUSTOS, ESTABLIMENT DEL LLINDAR.

13.00 a 14.00 h TEORIA

TIPUS DE PROVES. L'ANÀLISI SENSORIAL DESCRIPTIU.

14:00 a 15.00 h DINAR

15.00 a 15.30 h TEORIA

EL FORMATGE. FAMÍLIES DE FORMATGES. DIVERSITAT SENSORIAL.

15.30 a 16.30 h TEORIA

L'ANALISI SENSORIAL DESCRIPTIU DE FORMATGES. DESCRIPTORS.

16.30 a 18.00 h PRÀCTICA

ENTRENAMENT: INTENSITAT D'OLOR I SABOR. DESCRIPTORS. INTENSITAT DE GUSTOS.

18.00 h

FINAL DE LA SESSIÓ

SESSIÓ 2, dj. 19 de setembre

9.00 a 10.00 h PRÀCTICA

ENTRENAMENT DE LA TEXTURA.

10:00 a 13.00 h PRÀCTICA

PRÀCTICA EN 4 FORMATGES: TAST I RECOLLIDA DE RESULTATS. CÀLCULS I

CONCLUSIONS

13.00 a 14.00 h PRÀCTICA/ TEORIA

ENTRE LA DESCRIPCió SENSORIAL I L'HEDONISME. APLICACió EN UNA GUÍA DE

TAST

14.00 h

FINAL DE LA SESSIÓ

Professorat

Roser Romero del Castillo Shelly, membre del Panel d'anàlisi sensorial dels formatges artesans catalans.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

18 i 19 de setembre de 2024

Horari:

Dimecres: de 10h a 18h

Dijous: de 9h a 14h

Durada: 12 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'Escola Agrària del Pirineu a través de l'enllaç:

<https://forms.office.com/e/KZdzp3uyj9?origin=lprLink>

Coordinadora:

Nati Valls Teixidó, tel 973 352 358

a/e: nvalls@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció, 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat