

Formació

Escoles Agràries

Avaluació de les propietats organolèptiques dels formatges

EA del Pirineu, 27 i 28 de novembre 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. 27 de novembre

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 REONEIXEMENT 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. 28 de novembre

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 panell d'anàlisi sensorial dels formatges artesans catalans.

Realització

Lloc:

Escola Agrària del Pirineu

Calendari:

27 i 28 de novembre

Horari:

dimecres: de 10.00 a 18.00 h

dijous: de 9.00 a 14.00 h

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=lpLink>

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