



Formació Escoles Agràries

Anàlisi sensorial de mels

Santa Coloma de Farners, novembre-desembre de 2024

Presentació i objectius

Aquest curs tracta d'establir els paràmetres organolèptics que identifiquen els diferents tipus de mels de Catalunya i, al mateix temps, formar persones entrenades en l'anàlisi sensorial d'aquest producte alimentari.

Hem inclòs en el curs una visita al centre de referència en recerca alimentaria IRTA de Monells. Coneixerem les bases de l'anàlisi sensorial d'aliments amb el suport d'investigadors d'aquest centre.

Farem tast de diferents mels de Catalunya, acompanyats d'experts, que ens permetran identificar els diferents aromes i sabors que les diferencien.

L'objectiu final del curs és crear una cultura de valoració de les mels per tal que els consumidors puguin apreciar-ne les diferències i així poder identificar-les i valoritzar-les millor.

Professorat

Maria Dolors Guardia, investigadora de l'IRTA de Monells.

Enric Campi, professor de l'Escola Agrària Forestal de Santa Coloma de Farners.

Sandra Garcés, especialista en tast de mels i professora de la Universitat de Barcelona.

Miquel Gil, tècnic de la Cooperativa Apícola del Perelló, especialista en anàlisi de mels.

Realització

Lloc:

Escola Agrària Forestal
de Santa Coloma de Farners,
I Escola Agrària de l'Emporda

Calendari:

22 de novembre,
13 i 14 de desembre de 2024

Horaris:

Divendres de 15.00 a 20.00 h i
dissabte de 9.00 a 14.00 h

Durada: 15 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària Forestal de Santa Coloma de Farners** mitjançant l'enllaç:

<https://forms.gle/NNHj5egTaERKmBQw5>


Coordinador:

Enric Campi ecampi@gencat.cat

Cost del curs: 32 €

Les matrícules es faran seguint l'ordre en que s'han fet les preinscripcions i fins a un total de 20 places.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Anàlisi sensorial de mels

Programa

SESSIÓ 1, dv. 22 de novembre (Escola Agrària de l'Empordà, Monells)

15.00 -20.00 h **INTRODUCCIÓ A L'ANÀLISI SENSORIAL.
VISITA A LES INSTAL·LACIONS DEL PANEL DE TAST DE L'IRTA INDÚSTRIES
ALIMENTÀRIES.**

Professorat: Maria Dolors Guardia i Enric Campi

SESSIÓ 2, dv. 13 de desembre (Escola Agrària Forestal Santa Coloma de Farners)

15.00 -20.00 h **ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMIC, MELISSOPALINOLÒGIC DE LA MEL.
INTERRELACIÓ D'ANALÍTQUES.
TAST SIMPLIFICAT DE MEL.**

Professorat: Sandra Garcés i Miquel Gil

SESSIÓ 3, ds. 14 de desembre (Escola Agrària Forestal Santa Coloma de Farners)

9.00 -14.00 h **CARACTERITZACIÓ I DESCRIPCIÓ DE MELS.
RECONeixEMENT D'OLORS.
VOCABULARI COMÚ.
DEFECTES DE LES MELS.
PROVES SENSORIALS.
LA PASTEURITZACIÓ.
PROVES TRIANGULARS.
TAST DE MELS.**

Professorat: Sandra Garcés i Miquel Gil