

# Formació

Escoles Agràries

## Curs d'iniciació de tast d'olis

Constantí, del dijous 5 d'abril al dijous 10 de maig de 2018

### Presentació i Objectius

Des de l'Escola Agrària de Mas Bové volem oferir una nova edició d'aquest curs per a tots als **productors d'olives i professionals del sector de l'oli d'oliva** conscients que no només cal produir o comercialitzar oli d'oliva sinó també conèixer els paràmetres que defineixen la seva qualitat i correcta conservació.

Aquests paràmetres es mesuren mitjançant complexos criteris d'**anàlisi sensorial** de multitud de compostos químics que poden determinar tant els seus atributs positius (tomàquet, herba, nous, etc.) com negatius (terra, metàl·lic, oliasses, ranci, etc.).

Aquest curs ofereix les bases per a poder realitzar un **tast d'olis** segons la norma oficial i practicar la identificació dels principals atributs de l'oli verge.

Professorat expert impartirà tant els continguts teòrics necessaris com les sessions pràctiques de tast.

Aquest curs s'adreça a tothom que treballi directament en qualsevol àmbit relacionat amb l'oli d'oliva (producció, comercialització i/o anàlisi), i també al personal tècnic o de gestió associat a aquestes línies de producció o sectors.

### Professorat

**Dr. Agustí Romero**, IRTA - Mas Bové  
**Dr. Lluís Guerrero**, IRTA - CTC  
**M. Àngels Calvo**, cap del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya  
**Àngel Calvet**, tastador professional del grup Olis Faiges

**Juan F. Hermoso**, IRTA - Mas Bové  
**Esteve Martí**, IRTA - Mas Bové  
**Josep Maria Audí**, tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya  
**Eudald Salvat**, tastador del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya

### Realització

**Lloc:** EA de Mas Bové  
**Calendari:** dies 5, 12, 19 i 26 d'abril, 3 i 10 de maig  
**Horari:** 16:00 a 20:00  
**Durada del curs:** 24 h.

### Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de Mas Bové**, mitjançant la fitxa d'inscripció, fins al 16 de març.  
**Coordinador:**  
Albert Torredemer, telèfon 977 34 32 89 (ext. 10),  
a/e: atorredemer@gencat.cat  
**Cost del curs:**  
Dret d'inscripció: 32 euros

Hi col·laboren



Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)

---

## Programa

### SESSIÓ 1, DIJOURS 5 D'ABRIL

- **Teoria:** Anàlisi sensorial d'aliments en general (L. Guerrero).
- **Pràctica:** Tast de diferents substàncies i aromes de caràcter alimentari. Sabors bàsics. Via retronasal (L. Guerrero).

### SESSIÓ 2, DIJOURS 12 D'ABRIL

- **Teoria:** Tècnica de tast d'olis, segons la normativa vigent. (E. Salvat).
- **Pràctica:** Tast d'olis i identificació de defectes (E. Salvat).

### SESSIÓ 3, DIJOURS 19 D'ABRIL

- **Teoria:** Factors de producció i qualitat de l'oli (J. F. Hermoso).
- **Pràctica:** Tast d'olis de diferents categories comercials (J. M. Audí).

### SESSIÓ 4, DIJOURS 26 D'ABRIL

- **Teoria:** El Panel de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya. Com interpretar un informe descriptiu (M. A. Calvo).
- **Pràctica:** Tast de patrons de diferents defectes i concentracions (M. A. Calvo).

### SESSIÓ 5, DIJOURS 3 DE MAIG

- **Teoria:** Bases bioquímiques dels atributs sensorials de l'oli (A. Romero).
- **Pràctica:** Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de causes (A. Romero).

### SESSIÓ 6, DIJOURS 10 DE MAIG

- **Teoria:** Factors de fabricació i qualitat de l'oli verge. Mercat a granel d'olis (E. Martí).
- **Pràctica:** Tast d'olis del mercat a granel (A. Calvet).