



# Formació

## Escoles Agràries

### Curs d'iniciació de tast d'olis

Mas Bové (Constantí), del 18 de febrer al 26 de març de 2020

## 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.

L'objectiu d'aquest curs és donar als assistents les bases de coneixement que calen per tastar olis, segons la norma oficial, i també practicar la identificació dels principals atributs de l'oli verge. S'impartirà amb la participació de professorat expert mitjançant l'exposició dels continguts teòrics necessaris i pràctiques de tast.

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

Lluís Guerrero, investigador 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:

EA Mas Bové

### Calendari:

Dimarts del 18 de febrer al 17 de març i dijous 26 de març

### Horari:

de 16:00 a 20:00 h

### Durada del curs:

24 h

## Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a través d'aquest enllaç:

<https://ja.cat/cMdVz>

Informació i consultes a l'**Escola Agrària de Mas Bové**

### Coordinador:

Albert Torredemer, telèfon 977 34 32 89 ext \*10,

a/e: [atorredemer@gencat.cat](mailto:atorredemer@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

## Hi col·labora



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



# Formació

Escoles Agràries  
Curs d'iniciació de tast d'olis

## Programa

### SESSIÓ 1, dm. 18 de febrer

16:00 - 18:00 h **ANÀLISI SENSORIAL D'ALIMENTS EN GENERAL.**

*Professor: Lluís Guerrero, investigador de l'IRTA de Monells.*

18:00 - 20:00 h **TAST DE DIFERENTS SUBSTÀNCIES I AROMES DE CARÀCTER ALIMENTARI. SABORS BÀSICS. VIA RETRONASAL.**

*Professor: Lluís Guerrero, investigador de l'IRTA de Monells.*

### SESSIÓ 2, dm. 25 de febrer

16:00 - 18:00 h **TÈCNICA DE TAST D'OLIS, SEGONS LA NORMATIVA VIGENT.**

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

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. 3 de març

16:00 - 18:00 h **EL PANELL DE TAST OFICIAL DE CATALUNYA I COM INTERPRETAR UN INFORME DESCRIPTIU.**

*Professora: M<sup>a</sup> Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.*

18:00 - 20:00 h **TAST D'OLIS AMB DIFERENTS DEFECTES I CONCENTRACIONS.**

*Professora: M<sup>a</sup> Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.*

### SESSIÓ 4, dm. 10 de març

16:00 - 18:00 h **FACTORS DE PRODUCCIÓ I QUALITAT DE L'OLI.**

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

18:00 - 20:00 h **TAST D'OLIS DE DIFERENTS CATEGORIES COMERCIALS.**

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

### SESSIÓ 5, dm. 17 de març

16:00 - 18:00 h **BASES BIOQUÍMIQUES DELS ATRIBUTS SENSORIALS DE L'OLI.**

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

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. 26 de març

16:00 - 18:00 h **FACTORS DE FABRICACIÓ I QUALITAT DE L'OLI VERGE.**

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

18:00 - 20:00 h **TAST D'OLIS O PATRONS DE DIFERENTS DEFECTES I CONCENTRACIONS.**

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