



# Formació

## Escoles Agràries

### Curs d'iniciació de tast d'olis

Sant Sadurní d'Anoia (Espiells), del 21 d'abril al 12 de maig 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.

Curs 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

Vegeu al dors

## Realització

**Lloc:** EA de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

**Calendari:** 21 d'abril al 12 de maig

**Horari:** de 16:00 a 20:00 h

**Durada del curs:** 24 h

## Inscripcions

Podeu prescriure-us-hi, fins el 17 d'abril, en el següent

[FORMULARI.](#)

Per més informació: [eaespiellscursos@gencat.cat](mailto:eaespiellscursos@gencat.cat)

### Coordinadora:

Pilar Abajo, telèfon 93 891 14 12,  
a/e: [p.abajo@gencat.cat](mailto:p.abajo@gencat.cat)

### Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

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



# Formació

## Escoles Agràries

### Curs d'iniciació de tast d'olis

## Programa

### SESSIÓ 1, dt. 21 d'abril

16:00 - 18:00 h **Ànlisi sensorial d'aliments en general**

18:00 - 20:00 h **Tast de diferents substàncies i aromes de caràcter alimentari. Sabors bàsics. Via retronasal**

*Professor: Eudald Salvat, membre del Panell de Tast d'Olis Verge de Catalunya*

### SESSIÓ 2, dt. 28 d'abril

16:00 - 18:00 h **Tècnica de tast d'olis, segons la normativa vigent**

18:00 - 20:00 h **Tast d'olis i identificació de defectes**

*Professora: Marisa Díaz, membre del Panell de Tast d'Olis Verge de Catalunya*

### SESSIÓ 3, dj. 30 d'abril

16:00 - 18:00 h **El panell de tast oficial de Catalunya i com interpretar un informe descriptiu**

18:00 - 20:00 h **Tast d'olis amb diferents defectes i concentracions**

*Professor: Eudald Salvat, membre del Panell de Tast d'Olis Verge de Catalunya*

### SESSIÓ 4, dt. 5 de maig

16:00 - 18:00 h **Factors de producció i qualitat de l'oli**

18:00 - 20:00 h **Tast d'olis de diferents categories comercials**

*Professor: Sergi Càmara, membre del Panell de Tast d'Olis Verge de Catalunya.*

### SESSIÓ 5, dj. 7 de maig

16:00 - 18:00 h **Bases bioquímiques dels atributs sensorials de l'oli**

18:00 - 20:00 h **Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de les causes**

*Professora: Marisa Díaz, membre del Panell de Tast d'Olis Verge de Catalunya*

### SESSIÓ 6, dt. 12 de maig

16:00 - 18:00 h **Factors de fabricació i qualitat de l'oli verge**

18:00 - 20:00 h **Tast d'olis o patrons de diferents defectes i concentracions**

*Professor: Sergi Càmara, membre del Panell de Tast d'Olis Verge de Catalunya*

