



Formació

Escoles Agràries

Curs d'iniciació de tast d'olis

Mas Bové (Constantí), del 11 de maig al 15 de juny de 2021

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.

Oferim aquest curs per intentar donar resposta a les necessitats de formació dels professionals que volen augmentar les possibilitats i capacitats de coneixement que calen per tastar olis, segons la norma oficial, i també practicar la identificació dels principals atributs de l'oli verge.

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; Esteva Martí, de l'IRTA de Mas Bové; Àngel Calvet, tastador professional del grup OLIS FAIGES.

Realització

Lloc:

EA Mas Bové

Calendari:

Dimarts del 11 de maig al 15 de juny

Horari:

de 16:00 a 20:00 h

Durada del curs:

24 h

Inscripcions

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

[INSCRIPCIÓ](#)

PLACES LIMITADES

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

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Mascareta obligatòria i declaració responsable



La realització de les sessions presencials al calendari del curs, queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat

Hi col·labora



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
formació agrària



Formació

Escoles Agràries
Curs d'iniciació de tast d'olis

Programa

SESSIÓ 1, dt. 11 de maig

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

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, dt. 18 de maig

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.**

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

SESSIÓ 3, dt. 25 de maig

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.**

Professora: M^a Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.

SESSIÓ 4, dt. 1 de juny

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

SESSIÓ 5, dt. 8 de juny

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.**

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

SESSIÓ 6, dt. 15 de juny

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.