



Formació

Escoles Agràries

Curs avançat de tast d'olis

Mas Bové i Panell, del 7 de setembre al 16 de novembre de 2021

Presentació i objectius

A Catalunya, el sector de l'oli d'oliva és molt important, i l'oli d'oliva verge extra és l'oli de major qualitat i el millor valorat. No obstant, aconseguir aquesta qualitat demana complir una sèrie de requisits en tota la fase de producció, per obtenir, finalment, unes característiques excepcionals de composició, aspecte, fragància i sabor.

Gran part de productors o comercialitzadors d'oli d'oliva verge, i alguns productors d'olives, han assistit a formació per assolir coneixements bàsics o organolèptics i millorar el seu vessant de producció i/o comercialització de l'oli d'oliva. Però molts cops aquests coneixements s'han d'anar perfeccionant o millorant per garantir un bon control a l'hora d'obtenir un producte comercial de qualitat. Per això, és important realitzar noves sessions de tast de perfeccionament o d'obtenció dels coneixements d'altres paràmetres de control que afavoriran els criteris de qualitat.

L'objectiu d'aquest curs és ensenyar aspectes superiors del tast d'olis a persones ja iniciades en el món del tast d'olis d'oliva, i fer pràctiques de tast de diferents olis i tipologies a fi d'aprofundir-ne el coneixement.

Requisits addicionals:

1. Acreditar haver realitzat i superat un curs de tast d'olis bàsic o d'iniciació (mínim de 24 hores).
 2. Presentació del *currículum vitae* abreujat, on cal indicar les vinculacions al sector oleícola.
 3. Si s'escau, superar una entrevista personal amb els responsables del panell de tast.
- Punts 1 i 2 cal enviar el certificat i CV al coordinador abans del 8 de juliol.

Professorat

M. Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (PTOOVOC)
Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové

Realització

Lloc:

EA Mas Bové i PTOOVOC

Calendari:

Dimarts del 7 de setembre a
16 de novembre

Horari:

De 16:00 a 19:00 h

Durada del curs:

30 h

Hi col·labora



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



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 avançat de tast d'olis

Calendari

- Fins al 8 de juliol: Inscripció a la plataforma digital.
Enviament dels certificats dels cursos de tast i CV al coordinador del curs.
- Del 9 al 12 de juliol: Revisió dels CV i preselecció dels alumnes amb compliment dels requisits, i si s'escau, entrevistes personals amb els responsables del Panell de Tast.
- Dia 12 de juliol: Comunicació dels/de les alumnes seleccionats per realitzar el curs.
- Del 12 a 15 de juliol: Pagament de les taxes dels cursos.
- Des del 7 de setembre: Inici del curs d'acord amb el programa de sessions.

Programa

SESSIÓ 1, dt. 7 de setembre (lloc: Escola Agrària de Mas Bové).

Presentació dels mètodes de tast vigents (M. A. Calvo).

Tast de diferents tipologies d'olis (A. Romero).

SESSIÓ 2, dt. 14 de setembre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis fruitats i identificació de patrons (A. Romero).

SESSIÓ 3, dt. 21 de setembre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis amargants (dilucions d'aigua), picants i combinacions (A. Romero).

SESSIÓ 4, dt. 28 de setembre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis avinats i identificació de patrons amb defectes (M. A. Calvo).

SESSIÓ 5, dt. 5 d'octubre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis rancis i patrons en base de cotó (A. Romero).

SESSIÓ 6, dt. 19 d'octubre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis amb baixos, derivats d'amuntegaments i patrons amb defectes (A. Romero).

SESSIÓ 7, dt. 26 d'octubre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis amb traces de fongs i altres defectes, i patrons en base de cotó (M. A. Calvo).

SESSIÓ 8, dt. 2 de novembre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis per a la determinació de l'indar mitjà de grup (M. A. Calvo).

SESSIÓ 9, dt. 9 de novembre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis per a la selecció de classificació per intensitat (COI) (M. A. Calvo).

SESSIÓ 10, dt. 16 de novembre (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis per a la selecció de classificació per intensitat (COI) (A. Romero i M. A. Calvo).