

Formació

Escoles Agràries

Curs anàlisi sensorial sector licors. Modalitat presencial

Sant Sadurní, del 26 d'octubre al 9 de novembre de 2021

Presentació i objectius

Primera oferta formativa presencial en matèria d'anàlisi sensorial (tast) del sector licors des d'un punt de vista professional.

Dins de la gran família de les begudes espirituoses, el sector dels licors sempre ha estat molt popular a casa nostra. Les possibilitats d'elaboració són múltiples amb una gran varietat de productes disponibles al mercat.

L'objectiu és analitzar de manera pràctica les característiques organolèptiques dels principals grups de licors tot tastant productes finals, comentar el seu procés d'elaboració, origen, història i evolució dins del mercat, i estudiar les possibles oportunitats de mercat futures.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins el dia dimarts 19/10/21. Es confirmarà la plaça i forma/termini de pagament de la matrícula mitjançant un correu electrònic. La preinscripció NO garanteix la plaça.

Matriculació: El primer dia de classe cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària) i resguard bancari del pagament. No es considerarà vàlida la matrícula fins a haver fet el pagament de l'import del curs per via bancària.

Professorat

J.A. Escudero, enginyer tècnic agrícola i enginyer agrònom IIAA. Equip Docent EA Mercè Rossell i Domènech
J. Montserrat, enginyer tècnic agrícola i enòleg. Director tècnic de Teichenné SA

Realització

Lloc:

EA Mercè Rossell i Domènech

Calendari:

Dies 26 d'octubre, 2 i 9 de novembre de 2021

Horari:

15:00 a 19:00 h (pausa 15 min)

Durada del curs:

12 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi fins en el següent [Formulari](#)

Coordinador/a:

Pep Escudero, telèfon 93 891 14 12 ext. 702
a/e: jaescudero@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 euros

Certificat del curs:

Es considera que l'alumne té dret de certificat de curs amb un 80% d'assistència a les classes



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



Formació

Escoles Agràries
Curs anàlisi sensorial sector licors

Programa

SESSIÓ 1, dt. 26 d'octubre

INTRODUCCIÓ AL TAST DE LES BEGUDES ESPIRITUOSES

15:00 a 15:15 h **PRESENTACIÓ DEL CURS**

15:15 a 16:45 h **METODOLOGIA DE TAST DE BEGUDES ESPIRITUOSES**

Com es tasta una beguda espirituosa en general i els licors en particular

16:45 a 17:00 h **Pausa**

17:15 a 19:00 h **ANÀLISI SENSORIAL DELS PRINCIPALS LICORS CONSIDERATS ICÒNICS**

Com s'elaboren i quines característiques organolèptiques tenen els licors icònics.

SESSIÓ 2, dt. 2 de novembre

ANÀLISI SENSORIAL DELS LICORS D'HERBES I ESPÈCIES

15:00 a 16:45 h **ANÀLISI SENSORIAL DE LA RATAFIA**

Com s'elaboren i quines característiques organolèptiques tenen les ratafies comercials

16:45 a 17:00 h **Pausa**

17:15 a 19:00 h **ANÀLISI SENSORIAL DELS PRINCIPALS LICORS D'HERBES I ESPÈCIES**

Com s'elaboren i quines característiques organolèptiques tenen.

Sessió 3, dt. 9 de novembre

EL TAST D'ALTRES TIPUS DE LICORS I DEFECTES ORGANOLÈPTICS

15:00 a 17:30 h **ANÀLISI SENSORIAL D'ALTRES TIPUS DE LICORS**

Com s'elaboren i quines característiques tenen els licors de fruites, cremes de licor i licors curiosos. Tast de sense alcohol (no són categoria licor).

17:30 a 17:45 h **Pausa**

17:45 a 19:00 h **PRINCIPALS DEFECTES ORGANOLÈPTICS A TENIR EN COMPTE QUAN ES TASTA UN LICOR**

Quins són els principals defectes que podem trobar quan tastem un licor.