

Formació contínua

Escoles Agràries

Club de tast d'oli d'oliva

La Granadella, del 29 de gener al 17 de desembre de 2025

Presentació i objectius

L'objectiu de la formació és la pràctica sensorial del tast d'olis d'oliva per tal d'exercitar una major sensibilitat vers la identificació dels paràmetres sensorials que participen en el tast professional d'oli d'oliva.

Pensat per persones que ja tenen una formació bàsica de tasts professional d'oli d'oliva per tal que mantinguin les habilitats sensorials necessàries.

Especialment productors i comercials d'oli d'oliva verge extra que vulguin mantenir un alt nivell de qualitat en els seus olis i estiguin interessats en gestionar el oli d'oliva en partides amb perfils sensorials similars per donar millor valor afegit als seus atributs.

Programa

10 sessions de tast

Tast pràctic d'oli d'oliva. Atributs positius i atributs negatius. Detecció de defectes. Atributs associats a olis d'olives de diferents varietats i zones de producció. 10 sessions. (20 hores)

Professorat

Jordi Rius Segua, membre del panel de tast oficial d'olis d'oliva de Catalunya.

Realització

**Lloc: Centre Català de l'Oli
CCOC**

Plaça Independència, 1
La Granadella

Calendari: 29 de gener, 26 de febrer, 26 de març, 9 d'abril, 28 de maig, 18 de juny, 24 de setembre, 29 d'octubre, 26 de novembre i 17 de desembre de 2025

Horari: de 18.30 a 20.30 h

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de les Borges Blanques**

Coordinador: Ramon Baró Cerqueda,
telèfon 973143169,
a/e aecabor.daam@gencat.cat

Cost del curs: 32 € (segons ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març, de creació dels preus públics de les escoles agràries).

Més informació: agricultura.gencat.cat