

Formació contínua Escoles Agràries

Curs bàsic de mestre d'almàssera

Amposta, de 17 de febrer al 18 de març de 2025

Presentació i objectius

Aquest curs ofereix una formació completa per adquirir els coneixements bàsics sobre l'ofici de mestre d'almàssera. L'objectiu és transmetre les tècniques tradicionals i modernes d'extracció d'oli d'oliva, des de la producció i selecció de les olives fins al procés d'elaboració i conservació.

La formació combina teoria i pràctica per proporcionar una comprensió integral del funcionament d'una almàssera, les fases del procés productiu i la importància de garantir la qualitat del fruit. També inclou un tast d'oli per poder apreciar diferents qualitats i descobrir els defectes que es poden presentar.

El curs inclou sessions teòriques, pràctiques en almàssera, tast d'oli i visites tècniques a molins elaboradors.

Programa

- El mercat de de l'oli. Classificació de l'Oli. Paràmetres de qualitat.
- Factors agronòmics i de maneig per obtenir rendiment i qualitat d'olives. Poda i plagues.
- Procés complet elaboració.
- Control de qualitat, coupatges. Emmagatzematge i control bodega.
- Tast d'oli. Aroma, sabor, textura. Detecció de defectes.
- Pràctica d'elaboració. Manteniment de la maquinària d'un molí.
- Visita tècnica a dos molins elaboradors.

Professorat

Josep Maria Audi, enginyer tècnic agrícola.
Xiqui Pastor, Mestre d'almàssera.

Realització

Lloc: Escola Agrària d'Amposta,
Av. Josep Tarradellas, 2-12.

Calendari: 10 sessions del 17 de
febrer al 18 de març de 2025.

Horari: de 15.30 a 18.30 h, els
dilluns i dimarts.

Durada: 30 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària d'Amposta**,
telèfon 977701500,
a/e aecaamp.daam@gencat.cat

Coordinador: Miquel Pedra,
a/e miquelpedra@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