

Formació contínua

Escoles Agràries

Caracterització sensorial de mels

Presencial

Amposta, 4,5,18,19 i 20 de desembre de 2026

Presentació i objectius

Presentació

La mel és un producte molt apreciat, però la seva qualitat i personalitat no sempre són fàcils d'identificar. La caracterització sensorial permet reconèixer aromes, gustos, textures i possibles defectes, i ajuda a descriure millor cada mostra.

Aquest curs ofereix una aproximació pràctica a l'anàlisi i la valoració de mels, amb eines per interpretar-ne les característiques i comunicar-ne el valor. S'adreça a persones vinculades al sector apícola que vulguin millorar el coneixement del producte i reforçar la seva capacitat d'avaluació en l'àmbit professional.

Objectius

- Conèixer els principals criteris de caracterització sensorial de les mels.
- Identificar aromes, gustos, textures i possibles defectes.
- Aplicar eines pràctiques per valorar i per descriure diferents mostres de mel.

Programa

Mòdul 1. Introducció a la caracterització de les mels.

Mòdul 2. Paràmetres fisicoquímics i pol·línics de qualitat.

Mòdul 3. Anàlisi organolèptica i tast de mels.

Professorat

Sandra Garcés Pastor. Doctor en Biologia – Universitat de Barcelona.

Miquel Gil. Expert en anàlisi de mels.

M. Àngels Boixadera. Enginyer Tècnic Agrícola. Escola Agrària Forestal de Santa Coloma de Farners.

Realització

Lloc: Escola Agrària d'Amposta
Av. Josep Tarradellas, 2-12
43870 Amposta

Calendari: 4, 5, 18, 19 i 20 de
desembre de 2026

Horari:
4 i 18/12: 15.00-20.00 h
5 i 19/12: 9.00-13.00 h i 14.30-18.30 h
20/12: 9.00-13.00 h

Durada: 30 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola Agrària d'Amposta, a través de RuralCat.

Coordinadora: Mònica Segura Unió
Telèfon: 977 701 500
a/e monica.segura@gencat.cat

Cost del curs: 32 €
Segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries.

Avaluació: Assistència mínima del 80%.

Més informació: agricultura.gencat.cat