

# Formació contínua

## Escoles Agràries

### Curs bàsic de tast d'olis

Monells, del 10 al 16 de juny de 2026

## Presentació i objectius

En el sector de l'oli d'oliva, cal determinar i valorar molts paràmetres de producció, però, un cop produït, l'oli esdevé un producte alimentari amb una composició i qualitat de caràcter únic, individual i degradable. Atesa la baixa concentració de molts compostos químics responsables dels seus atributs, tant positius com negatius, aquests paràmetres requereixen una determinació mitjançant l'anàlisi sensorial. La complexitat o multitud de criteris de l'anàlisi sensorial ens permet determinar gran quantitat d'atributs positius (tomàquet, herba, nous, etc.), al mateix temps que defectes (terra, metàl·lic, oliasses, ranci, etc.). Per això, cal que l'anàlisi sigui efectuada per un tastador amb experiència o coneixements per evitar desviacions o errors. Oferim aquest curs per donar resposta a les necessitats de formació dels professionals que volen ampliar els coneixements i les capacitats necessàries per tastar olis segons la normativa oficial, així com per practicar la identificació dels principals atributs de l'oli verge. El curs està adreçat al personal que treballa de manera activa i directa en l'àmbit de l'oli d'oliva (producció, comercialització i/o anàlisi), així com al personal tècnic o de gestió vinculat a aquestes àrees. Cada sessió constarà d'una part teòrica (2 h) i una part pràctica (3 h).

## Professorat

Anna Claret, investigadora de l'IRTA – Indústries Alimentàries.

Eudald Salvat, tastador del **Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya** (PTOOVOC).

Marisa Diaz, tastadora del **Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya** (PTOOVOC).

Juan F. Hermoso, investigador de l'IRTA de Mas Bové i tastador del **Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya** (PTOOVOC).

Sergi Càmara, tastador del **Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya** (PTOOVOC).

## Realització

**Lloc:** Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà  
Finca Camps i Armet, 17121  
Monells

**Calendari:** 10, 11, 12, 15 i 16  
de juny de 2026

**Horari:** de 10.00 a 15.00 h.  
Primer dia (10 de juny) de  
10.00 a 14.00 h.

**Durada:** 24 h

## Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària i Alimentària de l'Empordà** a través de l'enllaç: <https://forms.gle/Y4GSWSjxtiDtoMNN8>

**Coordinador:** Eugeni Domingo i Ribary

Telèfon: 972 63 01 23

a/e [eugenidomingo@gencat.cat](mailto:eugenidomingo@gencat.cat)

**Cost:** 32 €

(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Més informació: [agricultura.gencat.cat](http://agricultura.gencat.cat)



# Formació contínua

Escoles Agràries  
Curs bàsic de tast d'olis

## Programa

### Sessió 1, dc. 10 de juny

- Introducció al tast d'aliments. Principis i conceptes fonamentals de l'anàlisi sensorial aplicada al sector alimentari.
- Tast i reconeixement de diferents substàncies i aromes d'interès alimentari. Identificació dels sabors bàsics i exploració de la percepció per via retronasal.

*Professora: Anna Claret*

### Sessió 2, dj. 11 de juny

- Tècnica de tast d'olis i classificació segons la normativa vigent.
- Tast d'olis i identificació de defectes.

*Professor: Eudald Salvat*

### Sessió 3, dv. 12 de juny

- El panel de tast oficial de Catalunya. Com interpretar un informe descriptiu. Qualitat i certificació d'olis.
- Tast d'olis amb diferents defectes i concentracions.

*Professora: Marisa Diaz*

### Sessió 4, dl. 15 de juny

- Factors de producció i qualitat de l'oli. Bases bioquímiques de l'oli.
- Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de les causes.

*Professor: Juan F. Hermoso*

### Sessió 5, dt. 16 de juny

- Factors de fabricació i qualitat de l'oli verge. Mercat a granel d'olis.
- Tast d'olis amb diferents defectes i olis comercials.

*Professor: Sergi Càmara*