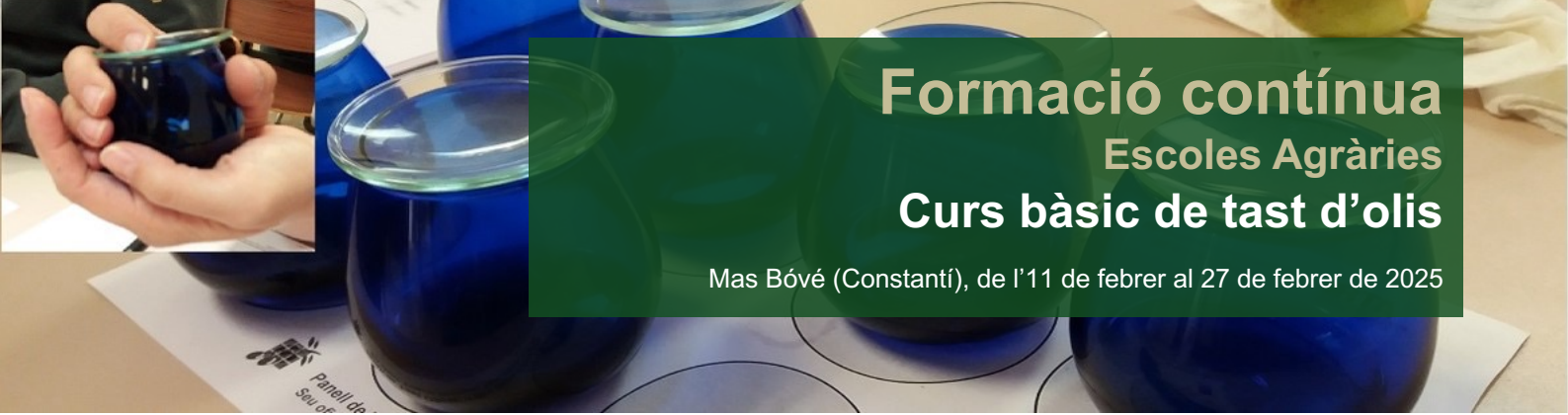




# Formació contínua

## Escoles Agràries

### Curs bàsic de tast d'olis

Mas Bóvè (Constantí), de l'11 de febrer al 27 de febrer de 2025

## Presentació i objectius

En el sector de l'oli d'oliva, és necessari determinar i avaluar diversos paràmetres de producció. Un cop produït, l'oli es converteix en un producte alimentari amb una composició i qualitat úniques, individuals i degradables.

A causa de la baixa concentració de molts compostos químics responsables dels seus atributs, tant positius com negatius, aquests paràmetres han de ser determinats mitjançant l'anàlisi sensorial. La complexitat i la diversitat dels criteris d'aquesta anàlisi permeten identificar una gran varietat d'atributs positius (com tomàquet, herba, nous, etc.), així com defectes (com terra, metàl·lic, oliasses, ranci, etc.). Per aquest motiu, és fonamental que l'anàlisi sigui realitzada per un tastador amb experiència o coneixements adequats per evitar desviacions o errors.

Oferim aquest curs amb l'objectiu de donar resposta a les necessitats formatives dels professionals que volen millorar les seves capacitats i coneixements en l'art de tastar olis segons la norma oficial, i també per practicar la identificació dels principals atributs de l'oli d'oliva verge.

Aquest curs està destinat al personal que treballa activament en àrees relacionades amb l'oli d'oliva (producció, comercialització i/o anàlisi), així com al personal tècnic o de gestió associat a aquestes línies de producció o sectors.

## Professorat

Anna Claret, investigadora de l'IRTA de Monells; Eudald Salvat, tastador del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (PTOOVOC); Juan F. Hermoso, de l'IRTA de Mas Bové; Àngels Calvo, cap del PTOOVOC; Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové; Àngel Calvet, tastador professional del grup OLIS FAIGES.

## Realització

**Lloc:** Escola Agrària de Mas Bové (Constantí)

**Calendari:** Dies 11, 13, 18, 20, 25 i 27 de febrer de 2025

**Horari:** de 16.00 a 20.00h

**Durada:** 24 h

Per a l'obtenció del certificat acreditatiu és imprescindible assistir a un mínim del 80% de les sessions.

Hi col·labora



## Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'Escola Agrària de Mas Bové, en el següent formulari: [Inscripcions](#)

**Coordinadores:** Montse Martorell i Núria Sabaté, telèfon 977 343 289, a/e [montsemartorell@gencat.cat](mailto:montsemartorell@gencat.cat)

**Cost:** 32€ (segons Ordre de preus públics de les Escoles Agràries de l'ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març)

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



## Formació contínua

Escoles Agràries

### Curs bàsic de tast d'olis

## Programa

### Sessió 1, dm. 11 de febrer

#### **Introducció al tast d'aliments.**

16.00 a 18.00 h Anàlisi sensorial d'aliments en general.

18.00 a 20.00 h Tast de diferents substàncies i aromes de caràcter alimentari. Sabors bàsics. Via retronasal.

*Professora: Anna Claret, investigadora de l'IRTA de Monells.*

### Sessió 2, dj. 13 de febrer

#### **Normativa vigent i tècnica de tast d'olis.**

16.00 a 18.00 h Tècnica de tast d'olis i classificació segons la normativa vigent.

18.00 a 20.00 h Tast d'olis i identificació de defectes.

*Professor: Eudald Salvat, tastador del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya*

### Sessió 3, dm. 18 de febrer

#### **Producció i qualitat dels olis d'oliva.**

16.00 a 18.00 h Factors de producció i qualitat de l'oli.

18.00 a 20.00 h Tast d'olis de diferents categories comercials.

*Professor: Juan F. Hermoso, de l'IRTA de Mas Bové.*

### Sessió 4, dj. 20 de febrer

#### **El panell de tast oficial de Catalunya.**

16.00 a 18.00 h El panell de tast oficial de Catalunya, mètode oficial de valoració organolèptica i classificació dels olis d'oliva verges. Com interpretar un informe descriptiu.

18.00 a 20.00 h Tast d'olis amb diferents defectes i concentracions.

*Professora: M<sup>a</sup> Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya.*

### Sessió 5, dm. 25 de febrer

#### **Bases bioquímiques dels olis.**

16.00 a 18.00 h Els atributs sensorials de l'oli d'oliva.

18.00 a 20.00 h Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de les causes.

*Professor: Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové.*

### Sessió 6, dj. 27 de febrer

#### **Tecnologia d'elaboració dels olis d'oliva**

16.00 a 18.00 h Gestió de les olives i processat en una almàssera. Correcta manipulació i errors comuns de producció.

*Professor: Juan F. Hermoso, de l'IRTA de Mas Bové.*

18.00 a 20.00 h Tast d'olis amb diferents defectes i olis comercials.

*Professor: Àngel Calvet, tastador professional del grup OLIS FAIGES.*