



Formació contínua

Escoles Agràries

Curs avançat de tast d'olis

Mas Bové i Panell, del 19 al 30 de maig de 2025

Presentació i objectius

A Catalunya, el sector de l'oli d'oliva té un pes destacat, i l'oli d'oliva verge extra és considerat el de més alta qualitat i el més valorat. No obstant això, assolir aquest nivell exigeix complir una sèrie de requisits al llarg de tot el procés de producció, per tal d'obtenir unes característiques excepcionals de composició, aspecte, aroma i sabor.

Una gran part dels productors i comercialitzadors d'oli d'oliva verge extra, així com alguns productors d'olives, han participat en formacions per adquirir coneixements bàsics o organolèptics, amb l'objectiu de millorar tant la producció com la comercialització del producte. Tot i això, sovint cal aprofundir o perfeccionar aquests coneixements per garantir un control òptim en l'obtenció d'un oli de qualitat comercial.

Per aquest motiu, és essencial dur a terme noves sessions de tast de perfeccionament, o bé formacions sobre altres paràmetres de control que contribueixin a reforçar els criteris de qualitat. L'objectiu d'aquest curs és aprofundir en aspectes avançats del tast d'olis per a persones que ja tinguin una base en el món del tast d'oli d'oliva. A través de pràctiques amb diferents olis i tipologies, es busca ampliar el coneixement i perfeccionar la capacitat d'anàlisi sensorial.

Requisits addicionals:

1. Acreditar haver realitzat i superat un curs de tast d'olis bàsic o d'iniciació (mínim de 24 hores).
2. Presentació del curriculum vitae abreujat, on cal indicar les vinculacions al sector oleícola.
3. Si s'escau, superar una entrevista personal amb els responsables del panell de tast.

Punts 1 i 2 cal enviar el certificat i CV al coordinador abans del 4 de maig.

Professorat

M. Àngels Calvo, cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (PTOOVOC)
Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové

Realització

Lloc: Escola Agrària de Mas Bové (Constantí) i Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (Reus).

Calendari: del 19 al 30 de maig de 2025

Horari: de 16.00 a 19.00h

Durada: 30 h

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

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a [INSCRIPCIÓ](#)

PLACES LIMITADES

Coordinador: Montserrat Martorell i Núria Sabaté, telèfon 977 343289, a/e nuriasabatef@gencat.cat

Cost: 32 €. Segons Ordre de preus públics de les Escoles Agràries de l'ORDRE ACC/54/2022, de 30 de març.

Hi col·labora



Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

Sessió 1, dl. 19 de maig (lloc: Escola Agrària de Mas Bové).

Presentació dels mètodes de tast vigents.

Tast de diferents tipologies d'olis.

Professor: Agustí Romero

Sessió 2, dt. 20 de maig (lloc: Escola Agrària de Mas Bové).

Tast d'olis fruitats i identificació de patrons.

Professor: Agustí Romero

Sessió 3, dc. 21 de maig (lloc: Escola Agrària de Mas Bové).

Tast d'olis amargants (dilucions d'aigua), picants i combinacions.

Professor: Agustí Romero

Sessió 4, dj. 22 de maig (lloc: Escola Agrària de Mas Bové).

Tast d'olis avinats i identificació de patrons amb defectes.

Professor: Agustí Romero

Sessió 5, dv. 23 de maig (lloc: Escola Agrària de Mas Bové).

Tast d'olis rancis i patrons en base de cotó.

Professor: Agustí Romero

Sessió 6, dl. 26 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis amb baixos, derivats d'amuntegaments i patrons amb defectes.

Professora: M. Àngels Calvo

Sessió 7, dt. 27 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis amb traces de fongs i altres defectes, i patrons en base de cotó.

Professora: M. Àngels Calvo

Sessió 8, dc. 28 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis per a la determinació de llindars mitjans de grup.

Professora: M. Àngels Calvo

Sessió 9, dj. 29 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis per a la selecció de classificació per intensitat (COI).

Professora: M. Àngels Calvo

Sessió 10, dv. 30 de maig (lloc: Panell de Tast de Catalunya).

Tast d'olis per a la selecció de classificació per intensitat (COI).

Professora: M. Àngels Calvo