



Formació contínua

Escoles Agràries

Curs bàsic de tast d'olis

Constantí, del 3 de febrer al 19 de febrer de 2026

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**

Juan F. Hermoso i Agustí Romero, investigadors de l'**IRTA de Mas Bové**

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

Àngels Calvo, cap del **Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya (PTOOVOC)**

Àngel Calvet, tastador professional del grup **Olis Faiges**

Realització

Lloc: Escola Agrària de Mas Bové

Ctra Reus-Morell km 4
43120 Constantí

Calendari: Dies 3, 5, 10, 12, 17 i 19 de febrer de 2026

Horari: de 16.00 a 20.00 h

Durada: 24 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure mitjançant aquest [enllaç](#)

Coordinador: Laia Duart i Montse Martorell

Telèfon: 977 34 32 89

a/e montsemartorell@gencat.cat

Cost: 32 €

(Segons Ordre ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

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

Més informació: agricultura.gencat.cat

Hi col·labora:



Generalitat
de Catalunya



Formació contínua

Escoles Agràries

Curs bàsic de tast d'olis

Programa

Sessió 1, dm. 3 de febrer

Introducció al tast d'aliments

Anàlisi sensorial d'aliments en general

Tast de diferents substàncies i aromes de caràcter alimentari. Sabors bàsics. Via retronasal

(Professora: Anna Claret)

Sessió 2, dj. 5 de febrer

Normativa vigent i tècnica de tast d'olis

Tècnica de tast d'olis i classificació segons la normativa vigent

Tast d'olis i identificació de defectes

(Professor: Eudald Salvat)

Sessió 3, dm. 10 de febrer

El panell de tast oficial de Catalunya

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

Tast d'olis amb diferents defectes i concentracions

(Professora: M^a Àngels Calvo)

Sessió 4, dj. 12 de febrer

Producció i qualitat dels olis d'oliva

Factors de producció i qualitat de l'oli

Tast d'olis de diferents categories comercials

(Professor: Juan F. Hermoso)

Sessió 5, dm. 17 de febrer

Bases bioquímiques dels olis

Els atributs sensorials de l'oli d'oliva

Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de les causes

(Professor: Agustí Romero)

Sessió 6, dj. 19 de febrer

Tecnologia de l'elaboració dels olis d'oliva

Gestió de les olives i processat en una almàssera. Correcta manipulació i errors comuns de producció

(Professor: Juan F. Hermoso)

Tast d'olis amb diferents defectes i olis comercials.

(Professor: Àngel Calvet)