

Formació contínua

Escoles Agràries

Curs de tast d'olis: pràctica i perfeccionament

Constantí, del 3 al 26 de març de 2026

Presentació i objectius

En el sector de l'oli d'oliva, la determinació i avaluació de la qualitat del producte requereix un coneixement profund de la seva composició i dels seus atributs sensorials. A causa de la baixa concentració de molts dels compostos responsables de les característiques organolèptiques de l'oli, tant positives com negatives, l'anàlisi sensorial esdevé una eina imprescindible per a una correcta valoració de la qualitat.

Els cursos d'iniciació al tast d'olis ofereixen una primera aproximació als criteris bàsics d'aquesta anàlisi, mentre que les formacions avançades acostumen a estar reservades a candidats a panels oficials de tast. El Curs de tast pràctic d'olis s'inscriu en aquest espai intermedi, amb l'objectiu d'aprofundir en el coneixement sensorial de l'oli d'oliva a partir d'una metodologia eminentment pràctica i aplicada.

El curs proposa una exploració detallada dels principals descriptors sensorials, de les seves bases, variants i intensitats, així com de la seva correcta interpretació segons els criteris establerts. A través de l'experimentació pràctica i l'anàlisi comparativa, es pretén consolidar criteris de tast i millorar la capacitat d'identificació i descripció dels atributs de l'oli.

Aquest curs està adreçat a persones que ja han realitzat una formació bàsica en tast d'olis i que volen aprofundir en la matèria, així com a tastadors amb experiència que desitgin refrescar coneixements i actualitzar conceptes en un àmbit en constant evolució científica.

Professorat

Agustí Romero, investigador de l'IRTA de Mas Bové

Juan F. Hermoso, investigador de l'IRTA de Mas Bové

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

Realització

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

Calendari: Dimarts i dijous del 3 al 26 de març de 2026

Horari: de 16.00 h a 19.00 h

Durada: 24 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Mas Bové** mitjançant aquest [enllaç](#)

Coordinadores: Laia Duart i Montse Martorell

Telèfon: 977 34 32 89

a/e laia.duart@gencat.cat

Cost: 32 €

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

Requisits addicionals:

Acreditar haver realitzat i superat un curs de tast d'olis bàsic o d'iniciació (mínim de 24 hores).

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

Més informació: agricultura.gencat.cat

Col·labora:





Formació contínua

Escoles Agràries

Curs de tast d'olis: pràctica i perfeccionament

Programa

Sessió 1, dt. 3 de març (panel de Tast)

Repàs a les categories comercials dels olis

El mètode de tast i les novetats. El concepte d'oli d'alta qualitat.

(Professor: Agustí Romero)

Pràctica de tast: olis de diferents categories

Oli de varietats locals i nacionals. Aromes de fruites.

(Professora Àngels Calvo)

Sessió 2, dj. 5 de març (EA Mas Bové)

Paràmetres químics de qualitat, valors de referència

Motius de variabilitat en el defecte del ranci. Pèrdua de frescor en olis d'alta gamma.

Oxidació d'olis de cuina.

(Professor: Agustí Romero)

Pràctica de tast: olis frescos i envellits.

Escala d'intensitat en ranci. Aromes de defectes.

(Professor Juan F. Hermoso)

Sessió 3, dt. 10 de març (EA Mas Bové)

Paràmetres amarg i picant i la seva relació amb els polifenols

Els polifenols dins el molí d'oli. Fatiga sensorial per excés de polifenols en aliments.

(Professor: Agustí Romero)

Pràctica de tast: oli despinyolat.

Escala d'intensitat en amarg. Olis del Baix Ebre – Montsià. Aromes de fruites.

(Professor: Agustí Romero)

Sessió 4, dj. 12 de març (EA Mas Bové)

Origen de l'avinat i l'avinagrat. “Atrojado”.

Filtratge d'olis amb fermentacions. Anàlisi instrumental per ajudar el panel de tast.

(Professor: Agustí Romero)

Pràctica de tast: olis avinats. Oli no filtrat. Olis “Prèmium”.

Escala d'intensitats en avinat. Aromes diverses.

(Professor Juan F. Hermoso)

Sessió 5, dm. 17 de març, (panel de Tast)

“Atrojado”, baixos i oliasses: com diferenciar-los.

Neteja de molins i defecte “d'arrastres”. Llenguatge de presentació d'olis “Prèmium”.

(Professor: Agustí Romero)

Pràctica de tast: olis amb baixos, “arrastres” i “atrojado”.

Escala d'intensitats amb baixos. Aromes diverses.

(Professora Àngels Calvo)



Formació contínua

Escoles Agràries

Curs de tast d'olis: pràctica I perfeccionament

Programa

Sessió 6, dj. 19 de març (EA Mas Bové)

Fongs i olives de terra

Experiments recollint olives de terra. Altres factors de camp que afecten la qualitat sensorial.

(Professor Juan F. Hermoso)

Pràctica de tast: olis amb fongs.

Escala d'intensitat amb fongs. Diferència entre “atrojado” i “arrastres”. Aromes diverses.

(Professor Juan F. Hermoso)

Sessió 7, dm. 24 de març (panel de Tast)

Olives gelades. La picual madura i el “pipí de gato”.

Gestió de dipòsits i lots d'oli, quan assignar un lot i quan es millor esperar.

Analítica per a certificar i analítica per autocontrol.

(Professor: Agustí Romero)

Pràctica de tast: olis amb gelades. Picual verd i madur.

Aromes mixtes. Altres defectes.

(Professora Àngels Calvo)

Sessió 8, dj. 26 de març (EA Mas Bové)

Defectes menys coneguts: la fusta i el gas.

Interpretació de butlletins químics i sensorials.

Tastador individual i panel, diferents formes d'afrontar una mostra d'oli.

(Professor: Agustí Romero)

Pràctica de tast: olis de l'alumnat. Aromes mixtes.

(Professor: Agustí Romero)