



Formació

Bàsic de tast d'olis

Sant Sadurní d'Anoia, del 19 d'abril al 10 de maig de 2022

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 de defectes (terra, metàl·lic, oliasses, ranci, etc.). Per això, cal que l'anàlisi sigui feta per un tastador amb experiència o coneixements per evitar desviacions o errors.

L'objectiu d'aquest curs és donar als assistents les bases de coneixement que calen per tastar olis, segons la norma oficial, i també practicar la identificació dels principals atributs de l'oli verge.

S'impartirà amb la participació de professorat expert mitjançant l'exposició dels continguts teòrics necessaris i pràctiques de tast.

Curs adreçat a personal que treballa activament i directament en l'àmbit relacionat amb l'oli d'oliva (producció, comercialització i/o anàlisi), i també a personal tècnic o de gestió associat a aquestes línies de producció o sectors.

Professorat

Vegeu al dors

Realització

Lloc: EA de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

Calendari: 19 d'abril al 10 de maig

Horari: de 16.00 a 20.00 h

Durada: 24 h

Hi col·laboren

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya



Inscripcions

Podeu prescriure-us-hi, fins el 13 d'abril, en el següent [FORMULARI](#).

Per més informació: eaespiellscursos@gencat.cat
Coordinadora: Montserrat Amat, telèfon 93 891 14 12, a/e macursosespiells@gmail.com

Cost del curs:
Dret d'inscripció: 32 euros

Mascareta obligatòria i declaració responsable



La realització de les sessions queda condicionada a les mesures establertes en matèria de salut pública per la COVID-19.

Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
Formació Agrària



Formació

Escoles Agràries

Bàsic de tast d'olis

Programa

SESSIÓ 1, dt. 19 d'abril

16.00 – 18.00 h **ANÀLISI SENSORIAL D'ALIMENTS EN GENERAL.**

18.00 – 20.00 h **TAST DE DIFERENTS SUBSTÀNCIES I AROMES DE CARÀCTER ALIMENTARI. SABORS BÀSICS. VIA RETRONASAL.**

Professor: Eudald Salvat, membre del Panell de Tast d'Olis d'oliva Verge de Catalunya.

SESSIÓ 2, dt. 26 d'abril

16.00 – 18.00 h **TÈCNICA DE TAST D'OLIS, SEGONS LA NORMATIVA VIGENT..**

18.00 – 20.00 h **TAST D'OLIS I IDENTIFICACIÓ DE DEFECTES.**

Professor: Eudald Salvat, membre del Panell de Tast d'Olis d'oliva Verge de Catalunya.

SESSIÓ 3, dj. 28 d'abril

16.00 – 18.00 h **EL PANELL DE TAST OFICIAL DE CATALUNYA I COM INTERPRETAR UN INFORME DESCRIPTIU.**

18.00 – 20.00 h **TAST DE PATRONS AMB DIFERENTS DEFECTES I CONCENTRACIONS.**

Professora: Marisa Díaz, membre del Panell de Tast d'Olis d'oliva Verge de Catalunya.

SESSIÓ 4, dt. 3 de maig

16.00 – 18.00 h **FACTORS DE PRODUCCIÓ I QUALITAT DE L'OLI.**

18.00 – 20.00 h **TAST D'OLIS DE DIFERENTS CATEGORIES COMERCIALS.**

Professora: Marisa Díaz, membre del Panell de Tast d'Olis d'oliva Verge de Catalunya.

SESSIÓ 5, dj. 5 de maig

16.00 – 18.00 h **BASES BIOQUÍMIQUES DELS ATRIBUTS SENSORIALS DE L'OLI.**

18.00 – 20.00 h **TAST D'OLIS AMB DIFERENTS DEFECTES I IDENTIFICACIÓ DE LES CAUSES.**

Professora: Marisa Díaz, membre del Panell de Tast d'Olis d'oliva Verge de Catalunya.

SESSIÓ 6, dt. 10 de maig

16.00 – 18.00 h **FACTORS DE FABRICACIÓ I QUALITAT DE L'OLI VERGE. MERCAT A GRANEL D'OLIS.**

18.00 – 20.00 h **TAST DE PATRONS DE DIFERENTS DEFECTES I CONCENTRACIONS.**

Professor: Eudald Salvat, membre del Panell de Tast d'Olis d'oliva Verge de Catalunya.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Pla Anual de
Formació Agrària