



Formació

Escoles Agràries

Curs d'iniciació al tast d'olis

Sant Sadurní d'Anoia, del 22 de maig al 7 de juny de 2023

Presentació i objectius

Al 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

Marisa Díaz i Eudald Salvat, membres del Panell de Tast d'Olis d'oliva Verge de Catalunya.

Realització

Lloc: EA de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech

Calendari: 22 de maig al 7 de juny

Horari: de 16.00 a 20.00 h

Durada: 24 h

Inscripcions

Podeu prescriure-us-hi, fins el 08 de maig, en el següent [FORMULARI](#).

Per més informació: eaespiellscursos@gencat.cat

Coordinadora:

Montserrat Amat, telèfon 93 891 14 12, a/e m.amat@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 euros

Hi col·labora



Més informació: agricultura.gencat.cat



Formació

Escoles Agràries

Curs d'iniciació al tast d'olis

Programa

SESSIÓ 1, dl. 22 de maig

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.

SESSIÓ 2, dc. 24 de maig

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.**

SESSIÓ 3, dl. 29 de maig

16.00 – 18.00 h **FACTORS DE PRODUCCIÓ I QUALITAT DE L'OLI.**
18.00 – 20.00 h **TAST DE PATRONS AMB DIFERENTS DEFECTES I CONCENTRACIONS.**

SESSIÓ 4, dc. 31 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 D'OLIS DE DIFERENTS CATEGORIES COMERCIALS.**

SESSIÓ 5, dl. 5 de juny

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.**

SESSIÓ 6, dc. 7 de juny

16.00 – 18.00 h **EL PANELL DE TAST OFICIAL D'OLIS DE CATALUNYA I COM INTERPRETAR UN**
INFORME DESCRIPTIU.
18.00 – 20.00 h **TAST DE PATRONS DE DIFERENTS DEFECTES I CONCENTRACIONS.**