

Formació contínua

Escoles Agràries

Curs bàsic de tast d'olis

Espiells, del 18 al 28 de maig de 2026

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 una gran quantitat d'atributs positius (tomàquet, herba, nous, etc.), alhora que també 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

Eudald Salvat, Sergi Cámara i Marisa Díaz, membres del Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya

Realització

Lloc: Escola Agrària de Viticultura i Enologia Mercè Rossell i Domènech
Barri d'Espiells s/n, 08770
Sant Sadurní d'Anoia

Calendari: del 18 al 28 de maig de 2026

Horari: de 16.00 a 19.30 h

Durada: 24 h

Col·laboració

Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya



Inscripcions

Us hi podeu preinscriure fins el dia 4 de maig en el següent [FORMULARI](#). La preinscripció no garanteix la plaça.

Coordinador: Pau Martin
Telèfon: 93 891 14 12
a/e eaespiellscursos@gencat.cat

Cost: 32 €
(segons ORDRE ARP/23/2026, de 5 de febrer, per la qual s'aproven els preus públics de les escoles agràries).

Matriculació: No es considerarà vàlida fins que s'hagi efectuat el pagament de l'import del curs.

Certificat del curs: Es considera que l'alumne té dret al certificat del curs amb un 80% d'assistència a les hores de classe.

Més informació: agricultura.gencat.cat

Programa

Sessió 1, dll. 18 de maig

16.00 a 17.30 h **Anàlisi sensorial d'aliments en general**

17.30 a 19.30 h **Tast de diferents substàncies i aromes de caràcter alimentari. Sabors bàsics. Via retronasal**

Professor/a: Eudald Salvat

Sessió 2, dt. 19 de maig

16.00 a 17.30 h **Tècnica de tast d'olis, segons la normativa vigent**

17.30 a 19.30 h **Tast d'olis i identificació de defectes**

Professor/a: Eudald Salvat

Sessió 3, dc. 20 de maig

16.00 a 17.30 h **Factors de producció i qualitat de l'oli**

17.30 a 19.30 h **Tast de patrons amb diferents defectes i concentracions**

Professor/a: Eudald Salvat

Sessió 4, dll. 25 de maig

16.00 a 17.30 h **Bases bioquímiques dels atributs sensorials de l'oli**

17.30 a 19.30 h **Tast d'olis de diferents categories comercials**

Professor/a: Sergi Càmara

Sessió 5, dt. 26 de maig

16.00 a 17.30 h **Factors de fabricació i qualitat de l'oli verge. Mercat a granel d'olis**

17.30 a 19.30 h **Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de les causes**

Professor/a: Sergi Càmara

Sessió 6, dc. 27 de maig

16.00 a 17.30 h **El panell de tast oficial de Catalunya i com interpretar un informe descriptiu**

17.30 a 19.30 h **Tast de patrons de diferents defectes i concentracions**

Professor/a: Marisa Díaz

Sessió 7, dj. 28 de maig

16.00 a 17.30 h **Qualitat i certificació d'olis**

17.30 a 19.00 h **Tast de patrons de diferents defectes i concentracions**

Professor/a: Marisa Díaz