

# CURS de TAST D'OLI D'OLIVA. (20h)

Del 9 al 13 de juny 2014

La Granadella.

## Professors:

Dr. Agustí Romero (Investigador, IRTA- Mas de Bover)

Dr. Lluís Guerrero (Investigador, IRTA-CTC)

M. Àngels Calvo (Cap del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya)

Àngel Calvet (tastador professional del grup "OLIS FAIGES")

Juan F. Hermoso (IRTA, Mas de Bover)

Esteve Martí (IRTA, Mas de Bover)

Tastadors del Panell de Tast Oficial d'Olis Verges de Catalunya

## **SESSIÓ 1<sup>a</sup>**. 9 de juny 2014.

Teoria: Anàlisi sensorial d'aliments en general

Pràctica: Tast de diferents substàncies i aromes de caràcter alimentari. Sabors bàsics. Via retro nasal.

## **SESSIÓ 2<sup>a</sup>**. 10 de juny 2014.

Teoria: Tècnica de tast d'olis, segons la normativa vigent. El Panell de tast oficial de Catalunya.

Pràctica: Tast d'olis i identificació de defectes.

## **SESSIÓ 3<sup>a</sup>**. 11 de juny 2014.

Teoria: Bases bioquímiques dels atributs sensorials de l'oli.

Pràctica: Tast d'olis amb diferents defectes i identificació de causes.

## **SESSIÓ 4<sup>a</sup>**. 12 de juny 2014.

Teoria: Factors de producció i qualitat de l'oli.

Pràctica: Tast d'olis de diferents categories comercials.

## **SESSIÓ 5<sup>a</sup>**. 13 de juny 2014.

Teoria: Factors de fabricació i qualitat de l'oli verge.

Pràctica: Tast de patrons de diferents defectes i concentracions.

Horari de les sessions : de 9:30 a 13:30 hores

### LLOC DE REALITZACIÓ

Centre Cívic La Granadella  
C/ La Vall d'en Roher,9  
25177 La Granadella

### ORGANITZACIÓ

Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural

### COL·LABORA

Ajuntament de la Granadella

### INSCRIPCIÓ

ECA de les Borges Blanques

Tel: 973 14 31 69

[ramon.baro@gencat.cat](mailto:ramon.baro@gencat.cat)

Inscripció al curs: 32 €

Places limitades



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura, Ramaderia,  
Pesca, Alimentació i Medi Natural



PLA ANUAL  
de formació agrària