

Formació contínua

Escoles Agràries

Club de tast d'oli d'oliva

La Granadella, del 21 de gener al 16 de desembre de 2026

Presentació i objectius

L'objectiu de la formació és la pràctica sensorial del tast d'olis d'oliva per tal d'exercitar una major sensibilitat vers la identificació dels paràmetres sensorials que participen en el tast professional d'oli d'oliva.

El curs està pensat per a persones que ja tenen una formació bàsica de tast professional per tal que mantinguin les habilitats sensorials necessàries.

Està especialment adreçat a productors i comercials d'oli d'oliva verge extra que vulguin mantenir un alt nivell de qualitat en els seus olis i estiguin interessats en gestionar l'oli d'oliva en partides amb perfils sensorials similars per donar millor valor afegit als seus atributs.

Programa

Tast pràctic d'oli d'oliva

Atributs positius i atributs negatius

Detecció de defectes

Atributs associats a olis d'olives de diferents varietats i zones de producció

Professorat

Sr. Jaume Aran Ribes, membre del Panel de Tast Oficial d'Olis de Catalunya.

Realització

Lloc: Centre Català de l'Oli CCOC
Plaça Independència, 1
La Granadella

Calendari: 21/01, 25/02, 25/03,
29/04, 13/05, 17/06, 16/09, 28/10,
25/11 i 16/12 de 2026

Horari: de 18.30 h a 20.30 h

Durada: 20 h

Inscripcions

Us hi podeu preinscriure a l'**Escola Agrària de Les Borges Blanques**

Coordinador: Ramon Baró Cerqueda
Telèfon: 973143169
a/e ea_borges.agricultura@gencat.cat

Cost: 32 €
(segons ORDRE ACC/54/2022 de 30 de març de creació dels preus públics de les escoles agràries)

Més informació: agricultura.gencat.cat