

al teu gust

Aliments del Pallars

Seminaris professionalitzadors per al sector oleícola i vitivinícola i de la restauració del Pallars Jussà

Denominació de l'acció

Seminaris professionalitzadors per al sector oleícola, vitivinícola i de la restauració del Pallars Jussà

Justificació o motivació de l'acció

“Al teu gust, Aliments del Pallars” és un programa de dinamització del sector agroalimentari del Pallars Jussà que ha impulsat l'Ajuntament de Tremp conjuntament amb els diversos agents socials implicats en el teixit agroalimentari, a partir d'un extens procés de participació ciutadana iniciat l'any 2007.

Treballa en 3 eixos:

- La millora de la competitivitat de les empreses: amb accions de formació i de millora de les competències professionals, assistència conjunta a esdeveniments
- La promoció i difusió del patrimoni agroalimentari de la comarca: tant dins com fora. Accions a les escoles, a les fires comarcals, accions a l'exterior, esdeveniments gastronòmics,
- Creació de sinèrgies entre el sector agroalimentari i la restauració per tal de posicionar la comarca com un destí de turisme gastronòmic

Des de que es va iniciar , a Al teu gust s'han adherit quasi el 100% de productors i elaboradors de la comarca, una seixantena, la majoria dels quals tenen també botiga d'alimentació on venen els seus productes directament al consumidor final. També s'han adherit 22 restaurants i allotjaments rurals.

El programa té ja un recorregut de 7 anys i cada any es sumen noves accions que consoliden la tasca que es realitza encaminada a millorar la competitivitat del sector. Podem destacar: l'elaboració d'un cartell informatiu amb tots els productors-elaboradors adherits; accions de promoció del producte local tant dins com fora de la comarca; participació conjunta a fires i esdeveniments gastronòmics d'àmbit català; jornades de formació per als productors-elaboradors; jornades de formació i intercanvi entre restauradors locals i productors-elaboradors del programa ; jornades de networking entre productors i agents comercials; accions de comunicació, col·laboració amb projectes amb objectius complementaris a “Al teu gust”, etc.

Totes les accions estan encaminades a millorar la competitivitat del sector primari i el sector de transformació agroalimentària, que són eixos imprescindibles per al desenvolupament territorial del Pallars Jussà. Per aquest motiu, un any més, les accions que es plantegen en aquesta convocatòria persegueixen l'objectiu de generar un marc de treball estable, que actuï com a element dinamitzador i consolidador de les empreses del sector.

Aquestes accions donen resposta al projecte 3.b.12 “Seguir treballant per a la professionalització del sector a través d’assessoraments i formacions “ inclosa en la Línia Estratègica 3 del Pla de Desenvolupament Econòmic i Social del Pallars Jussà i també al projecte 3.b.11 de la mateixa línia.

El sector agroalimentari al Pallars Jussà

El Pallars Jussà és considerada una comarca on el sector agrícola té un pes important. Les dades actualitzades del l’Anuari Econòmic Comarcal del 2015 de Catalunya Caixa, indiquen que l’aportació que ha fet el sector primari al PIB durant el 2015 és del 6,30%. Això la converteix en una de les comarques catalanes més agrícoles (tot i que per sota de comarques com les Garrigues, la Noguera, la Terra Alta, el Pla d’Urgell, l’Urgell o el Solsonès). El sector industrial hi té un pes encara més rellevant, del 51,44%, i tot i que en aquest la indústria hidroelèctrica és la que més destaca, el sector agroalimentari ocupa un important 5,2%.

Pel que fa específicament al sector de la transformació agroalimentària, el Pallars Jussà compta amb un important nombre de petites empreses, moltes d’elles de caire familiar, amb una capacitat productiva limitada i que elaboren productes alimentaris seguint mètodes artesanals i tradicionals, usant matèries primeres de gran qualitat i sovint de proximitat. Aquestes petites empreses dirigeixen els seus esforços de venda bàsicament al mercat local i tenen poca capacitat per donar a conèixer el seu producte més enllà dels canals habituals de venda. Alguns comercialitzen el seu producte mitjançant fires i mercats, pocs fan venda a través de plataformes on-line (la minoria) i alguns tenen distribuïdors locals que fan arribar el seu producte a comarques veïnes i en uns pocs casos, la zona metropolitana o a l’estranger.

També trobem però empreses de tamany més important, que distribueixen els seus productes a nivell global (Europa, Amèrica del Nord i Àsia).

Dades relatives al Pallars Jussà, obtingudes a partir de l’elaboració del PDES Pallars Jussà (Daleph Consultors, 2016) apunten que la indústria agroalimentària és el tercer subsector de la indústria de la comarca, darrera del de l’energia elèctrica i l’aigua i els residus.

També s’ha destacar la gran diversitat de productes agroalimentaris produïts i elaborats a la comarca: embotits tradicionals com la girella i el xolís, vins, licors del Pirineu, carn de corder de raça xisqueta, vedella, poltre, pollastre, pans de molts tipus, coques de recapte, galetes, melmelades, mel, etc. Aquest fet, dificulta en alguns casos les estratègies aplicades per a millorar la comercialització, però per contra també enriqueix i dona més força a una marca amb vocació territorial, integradora i col·laborativa.

Pel que fa a les accions que es plantegen en el marc del programa, s’ha de tenir en compte que el caràcter fonamentalment familiar d’aquestes empreses dificulta en gran mesura la seva professionalització. Una única persona o dos concentren la major part de tasques que integren el procés de producció i venda. Alhora hi ha molt poques

possibilitats al territori per adquirir coneixements bàsics que atenguin aquests processos i que permetin a les empreses capacitar-se per a ser més competitives.

Donat que les empreses que integren el programa “Al teu gust” tenen una important variabilitat productiva, però coincideixen majoritàriament en la tipologia empresarial (empreses petites, familiars, formades per una única persona o unes poques), es valora que és molt més efectiu i té major incidència treballar en la capacitació dels diferents sectors en temes del seu d’interès amb un plantejament de seminaris acompanyats en funció dels casos d’assessoraments individuals, que permetin transferir els coneixements apresos al seu dia a dia de manera més òptima.

Així, les accions que es plantejaven eren:

Per al sector de oleícola: Seminari de tast avançat d’olis

Per al sector vitivinícola: Seminari: La comercialització de vins: moment actual i reptes de futur

Les accions proposades parteixen, d’una banda, de les necessitats detectades durant l’acció de diagnosi del sector vitivinícola duta a terme el 2016 i de l’altra de les reunions d’acompanyament i suport amb l’Associació de productors d’oli del Pallars.

El sector de la restauració

El sector de la restauració a les comarques pirinenques (amb una densitat demogràfica molt baixa) ha estat tradicionalment vinculat al sector turístic i a la rellevància d’aquest en l’estructura econòmica comarcal. El Pallars Jussà, en aquest sentit, juga en desavantatge amb les comarques veïnes, amb uns actius turístics molt més consolidats i amb tradició. Amb tot, la comarca està realitzant en aquest moment passes importants per configurar una estratègia turística potent, capaç d’estructurar el sector i fer-lo créixer. En aquest esforç s’hi suma el programa “Al teu gust. Aliments del Pallars”, amb accions destinades a posar en valor i ajudar a consolidar les empreses de restauració de la comarca.

L’any 2013 van iniciar-se un acompanyament tècnic a setze restaurants de la comarca que va permetre tenir informació de primera mà sobre aspectes rellevants en relació al servei ofert en diferents aspectes: oferta gastronòmica, ús de producte local, servei de sala, l’atenció al client, disseny d’espais i decoració... de cadascun dels restaurants visitats. La diagnosi va permetre detectar punts forts i punts febles i establir accions a dur a terme per tal de revertir les mancances detectades. Del 2014 al 2016 es van realitzar un conjunt de seminaris professionalitzadors creats específicament per donar resposta a les necessitats i treballar aquestes àrees de millora.

Durant l’any 2017 es va valorar que calia incidir més específicament i de forma individualitzada en realitzar un acompanyament continuat a aquelles empreses que tinguessin més interès en superar necessitats i mancances específiques. L’acompanyament es va dissenyar a partir dels resultats obtinguts en les visites individualitzades realitzades durant el 2016. En aquestes visites es van avaluar els

canvis implementats a partir de la primera diagnosi i també es va realitzar una primera visita a aquelles empreses que, pel motiu que fos, no van participar en la primera fase de 2013.

Igualment, els establiments han valorat molt positivament les accions de capacitació rebudes durant els anys anteriors, tant pel que fa als coneixements apresos com també en aspectes més intangibles però no per això menys importants com són la generació del sentiment de col·lectivitat i el treball compartit.

Per al 2018 i d'acord amb el sector, es programen tallers que permetin treballar continguts de cuina de tendència, que han de permetre als restauradors seguir actualitzant els seus coneixements i competències.

Per al 2019 es preveia que els restauradors s'incorporessin als seminaris adreçats principalment a altres sectors però que podien ser del seu interès com el seminari de tast avançat en d'olis.

Finalment a més, ha estat possible dur a terme altres accions específiques:

Seminari La cuina del safrà

Seminari de Cuina vegana

Objectiu general

De forma global, els seminaris professionalitzadors pretenen capacitar el sector oleícola i vitivinícola i de la restauració del Pallars Jussà per tal de millorar les competències empresarials de les petites i mitjanes empreses que integren aquests sectors en els àmbits en els que s'han detectat majors necessitats amb l'objectiu d'enfortir-les, fer-les més competitives i generar dinàmiques de treball en xarxa i col·laboració intersectorial.

Objectius específics

Per part de les empreses productors, elaboradores i sector restauració:

- Millorar els coneixements de les empreses del sector oleícola i restauradors en relació al tast sensorial d'olis.
- Apostar per la professionalització del sector oleícola i la transferència tecnològica com a motor de desenvolupament socioeconòmic.
- Millorar el coneixement dels cellers de la comarca en relació a les tendències actuals de la comercialització de vins per tal que es desenvolupin millor en aquest context incrementant l'activitat econòmica.

- Afavorir la millora de la competitivitat de les empreses del sector vitivinícola ampliant i actualitzant els seus coneixements en relació al màrqueting i la comunicació en el món del vi
- Posicionar la comarca com a territori vitivinícola oferint uns seminaris de referència.

Per part de les empreses de restauració:

- Assolir un grau de qualitat diferenciada per tal que es converteixin en un referent de la cuina de qualitat i proximitat, treballant conjuntament amb la resta del sector agroalimentari.
- Afavorir la millora de la competitivitat del sector de la restauració mitjançant l'adquisició i millora de les competències professionals de les persones treballadores en aquest sector. Aquest any es treballarà específicament l'adquisició de coneixements de tast avançat d'olis.
- Implicar a un major nombre de restauradors de la comarca per introduir els productes locals a les seus menús i cartes.
- Donar eines perquè els restaurants facin visible al seus clients que en la seva cuina utilitzen producte local i que això sigui un valor afegit de qualitat i de compromís amb el territori.
- Convertir el sector de la restauració en un estàndard del producte local i de proximitat, aconseguint, per una banda, fomentar el consum de productes locals reforçant el sector primari comarcal, i per l'altra, enfortir el sector de la restauració donant-li un segell de cuina de qualitat, singular i amb identitat pròpia.

Seminari: La comercialització de vins: moment actual i reptes de futur.

Material de difusió

ABRIL 2019

1 2 3 4 5 6 7
8 9 10 11 12 13 14
15 16 17 18 19 20 21
22 23 24 25 26 27 28
29

HORARI: d'11h a 15h
INSCRIPCIONS
Ajuntament de Tremp (Promoció local)
973 65 00 05 ext. 348 a 341
o debvaldar@temp.cat

Ajuntament de Tremp

el teu gust

SEMINARI:
COMERCIALIZACIÓ DE VINS:

MOMENT ACTUAL I REPTES DE FUTUR

DOCENT
Núria Ruiz és Diplomada en Màrqueting, Administració i Direcció d'empreses, sommelier professional, WSET 3, mster en PNL i post-grau en Comerç exterior. Actualment, és directora de Qualivins, empresa especialitzada en consultoria, comunicació i assessorament a les empreses del sector vitivinícola.
Ha treballat anteriorment per l'Associació Vitivinícola Catalana i actualment és consultora de diversos cellers situats en diferents indrets de Catalunya.
Té un ampli coneixement de diferents regions enoturístiques d'arreu del món i coneix amb profunditat les diferents Denominacions d'Origen catalanes.

PRESENTACIÓ

Fer bons vins és un requisit indispensable per vendre'ls. Tenir coneixement del mercat i anticipar-se a possibles errors és tant o més important.

Amb aquest objectiu us presentem un seminari que té com a principal vessant oferir-vos els coneixements bàsics per a aprendre les eines més adequades de com funciona el mercat del vi a casa nostra i també a fora, quines són les estratègies de negoci que cal impulsar i els conceptes bàsics de màrqueting i comunicació per a petits cellers.

Les sessions aniran a càrrec de Núria Ruiz, directora de QUALIVINS, empresa especialitzada en consultoria, comunicació i assessorament a les empreses del sector vitivinícola.

A banda de les sessions teòriques, les empreses participants podran optar a uns assessoraments personalitzats per a cada projecte que permetran donar resposta a les necessitats diverses de cadascun dels cellers participants.

CONTINGUTS

DIMARTS 2 D'ABRIL, D'11H A 15H
SEMINARI 1 - COM FUNCIONA EL MÓN DEL VI A CASA NOSTRA I A FORA

- La realitat del mercat actual.
- Tendències passades i actuals de mercat.
- La distribució. Quin tipus em convé a mi?
- Requisits per accedir a les tendències de mercat i a la distribució.
- Anàlisi de diferents zones (Catalunya, Europa i països tercers).

DIMARTS 16 D'ABRIL, D'11H A 15H
SEMINARI 2 - ESTRATÈGIES DE NEGOCI

- Estratègia de negoci per a petits cellers.
- L'elaboració d'un pla estratègic d'empresa i d'un pla de comercialització.
- Visió d'empresa.

DIMARTS 30 D'ABRIL, D'11H A 15H
SEMINARI 3 - CONCEPTES BÀSICS DE MÀRQUETING I COMUNICACIÓ

- Les claus del màrqueting per a petits cellers.
- Eines imprescindibles i com aplicar-les.
- Mkt digital (emailings, newsletter, SEO, SEM)
- Mkt local a revistes i diaris.
- Story telling
- La importància de la psicologia en la venda.



Continguts de les sessions

Dimarts 2 d'abril, d'11h a 15h

Seminari 1 - Com funciona el món del vi a casa nostra i a fora

- La realitat del mercat actual.
- Tendències passades i actuals de mercat.
- La distribució. Quin tipus em convé a mi?
- Requisits per accedir a les tendències de mercat i a la distribució.
- Anàlisi de diferents zones (Catalunya, Europa i països tercers).

Dimarts 16 d'abril, d'11h a 15h

Seminari 2 - Estratègies de negoci

- Estratègia de negoci per a petits cellers.
- L'elaboració d'un pla estratègic d'empresa i d'un pla de comercialització.
- Visió d'empresa.

Dimarts 30 d'abril, d'11h a 15h

Seminari 3 - Conceptes bàsics de Màrqueting i Comunicació

- Les claus del màrqueting per a petits cellers.

- Eines imprescindibles i com aplicar-les.
- Mk digital (mailings, newsletter, SEO, SEM)
- Mk local a revistes i diaris.
- *Story telling*
- La importància de la psicologia en la venda.

Nombre de participants: 13

Valoracions de l'acció

RESULTAT DE LES VALORACIONS OBTINGUDES -13 RESPOSTES				
Coneixement de la matèria		8,1		
Capacitat didàctica		8,0		
Enfocament aplicat		7,5		
Interacció amb els participants		7,9		
Desenvolupament habilitats	Si	Bastant	No del tot	No
	8	2	2	1
Com s'ha assabentat del curs?	13 respostes ajuntament de Tremp			
Creu que l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?	Si			
	13			
Estàs satisfet amb la sessió realitzada? Per què?	Si	Bastant	No del tot	No
	8	3	1	1
Suggeriments	Anular a determinades persones que interfereixen en el curs i la matèria			
	Catari vins a totes les sessions			
	Hem de concretar			

Assessoraments individualitzats

Al mateix temps, es van dur a terme assessoraments individuals que consistien en una visita al cadascun dels cellers participants per treballar punts concrets en funció de les necessitats de cadascun.

Les visites van tenir una durada d'entre 2 i 4 hores/celler i es van realitzar els següents dies:

9 d'abril de 2019: Celler Mas Garcia Muret/Celler Sauvella
 16 d'abril de 2019: CellerTerrer de Pallars / Celler Vila Corona
 30 d'abril de 2019:Celler El Vinyer
 21 de maig de 2019: Celler Vidavins/Celler Batlliu de Sort
 3 de juliol de 2019: Celler Xics Cal Borrech

Els temes tractats en aquestes sessions són:

- Instal·lacions del celler per a rebre clients.
- Preu de tarifa dels vins.
- Clients i xarxa de distribució actual.
- Estructura interna de l'empresa.
- Anàlisi dels punts forts i febles actuals de l'empresa.

- Millora d'alguns aspectes claus per a la competitivitat de l'empresa i per a incrementar les vendes.



Seminari de tast avançat d'olis per a la professionalització del sector oleícola del Pallars Jussà

S'ha dut a terme un seminari en tast avançat d'oli dirigit a oleïcultors, moliners i restauradors del Pallars, en tres sessions diferenciades. Una primera sessió teòrica sobre l'anàlisi sensorial de l'oli, seguit de la visita a la Planta pilot d'oli i al Banc de Germoplasma d'olivera de l'IRTA de Mas Bové (Constantí, Tarragonès).

La segona sessió es va realitzar a l'estació enològica de Reus, seu del panell de tast d'olis de Catalunya (Baix Camp), i va tenir com a objectiu posar en pràctica els coneixements adquirits a la sessió prèvia. Es van tastar olis de varietats locals pallareses (Llargueta, Cua de cirera) i olis amb bondats i defectes per seu anàlisi.

El segon dia del Seminari es va visitar la Cooperativa agrícola de Riudecanyes, cooperativa amb instal·lacions noves des de la campanya 2011-2012, que comercialitza l'OEEV "Escornalbou Gourmet" elaborat amb olives Arbequines sota la DOP Siurana. També es va visitar el molí d'oli privat, Mas Montseny situat a El Morell, un molí amb certificació ecològica que es dedica bàsicament a fer màquiles per a oleïcultors.

La darrera sessió del seminari es va realitzar al local social d'Aramunt (Pallars Jussà) i va ser un refresc dels conceptes adquirits en la primera i segona sessions. A més de les bases teòriques de l'anàlisi sensorial es va tastar olis amb defectes d'oliva i de fabricació, així com la interpretació avançada de butlletins analítics de qualitat de l'oli.

L'objectiu de l'activitat ha estat la de millorar la formació del sector oleícola de la comarca del Pallars Jussà, des d'agricultors fins a moliners passant pels restauradors en la metodologia del tast sensorial en olis.

L'activitat es va dur en diferents sessions, la primera es va dur a terme a l'IRTA-Centre de Mas Bové, Constantí (Tarragonès) i a l'estació enològica de Reus, seu del panell de tast d'olis de Catalunya (Baix Camp), el dia 7 d'octubre. L'endemà es va visitar la Cooperativa de Riudecanyes (Baix Camp) i el molí d'oli Mas Montseny, a El Morell (Tarragonès). El dia 19 de novembre es va celebrar la darrera sessió de treball al local social d'Aramunt (Pallars Jussà)

La sessió realitzada a l'IRTA-Centre de Mas Bové, es va realitzar pel matí del 7 d'octubre i va consistir en 2 parts ben diferenciades, ambdues a càrrec de la Sra. Antònia Ninot.

Material de difusió

  <p>SEMINARI EN TAST AVANÇAT D'OLIS IRTA MAS BOVER- REUS 7 I 8 D'OCTUBRE DE 2019</p> <hr/> <p>L'Associació de productors d'oli del Pallars i l'Ajuntament de Tremp, a través del programa Al teu gust, aliments del Pallars, han programat aquesta acció que té com a objectiu capacitar els productors d'oli, restauradors i altres agents en els coneixements del tast avançat d'olis.</p> <p>Actualment, l'èxit dels olis d'oliva al mercat, principalment els locals, s'ha de basar en un model diferencial i de qualitat. L'habilitat dels productors en el control dels factors cabdals, dels moliners en la detecció de problemes en l'elaboració i posterior classificació dels olis en bodega i la del restauradors i altres agents per oferir un producte diferent i de qualitat són bàsics alhora de promocionar el territori.</p> <p>Hi ha una clara necessitat d'informació i coneixement sobre com i quan aplicar l'anàlisi sensorial dels olis i com aquesta s'ha de dur a terme. Aquest coneixement és essencial per entendre el mercat, ja que proporciona informació sobre les característiques de l'oli i l'evolució d'aquest. Per tot això es creu amb la necessitat de fomentar la valorització professional de tots els gestors relacionats en aquest sector, que aportin a la comarca els coneixements bàsics sobre l'anàlisi sensorial, per millorar la competitivitat i emplaçar l'oli pallariès en mercats d'alta gamma</p> <hr/>    <p>Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local</p>	  <p>Programa</p> <p>Dilluns 7 d'octubre 7.00h Sortida de Tremp, estació d'autobusos 10h Arribada IRTA Mas Bové (Reus) 10.15h -12.15h Formació teòrica 12.15h-13.15h Visita a les instal·lacions de Mas Bové (col·lecció varietal i planta pilot d'oli) 13.30h Dinar 15.00h Visita al Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya 16.00h Formació pràctica (al mateix panell de tast) 19h Check-in Hotel Centre Reus 21h Sopar restaurant 2R</p> <p>Dimarts 8 d'octubre 8.00h Esmorzar 9.00h- Visita a la cooperativa de Riudecanyes (https://www.escornalbougourmet.com/ca/la-cooperativa/) 11h- Visita al molí d'oli Mas Montseny https://www.masmontseny.com/ 13h Dinar i retorn a Tremp</p> <p>Preu per persona: 125 euros (en habitació doble compartida) SUPLEMENT DE 30 EUROS PER HABITACIÓ INDIVIDUAL.</p> <p>Inclou: Servei autocar, 2 dinars, 1 nit AD en hotel 3 **** , assegurança de viatge</p> <p>INSCRIPCIONS: DATA LÍMIT 30 DE SETEMBRE</p> <p>1- CONFIRMAR PER CORREU ELECTRÒNIC O PER TELÈFON A L'AJUNTAMENT DE TREMP: detxalar@tremp.cat, 973 65 00 05 (ext 341)</p> <p>2- FER EL PAGAMENT A L'AGÈNCIA DE VIATGES PIRINEU EMOCIÓ: - Fent transferència al compte corrent ES02 2100 3616 62 2200109597 (concepte: Seminari Reus / nom i cognoms). - Pagant directament a la seva oficina de la Pobla de Segur (Av. Sant Miquel del Pul, 43 de La Pobla de Segur. Tel. 973681518)</p> <hr/>    <p>Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local</p>
--	--

<p>HORARI: Dinarts 19 de novembre, de 10.30 a 15h</p> <p>LLOC DE REALITZACIÓ: Local social d'Aramunt (a planta Molí d'oli)</p> <p>INSCRIPCIÓ: La jornada és gratuïta però cal inscriure's prèviament a l'Ajuntament de Tremp (Àrea de Promoció Local) 973 65 00 05 (ext 341 o 348) o detxalar@tremp.cat</p> <p>Organitzen:</p>   <p>Col·laboren:</p>    <p>Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local</p> <p>19 de novembre de 2019 Molí d'Aramunt Aramunt (Conca de Dalt)</p>	<h3>JORNADA</h3> <h2>Seminari en tast avançat d'olis</h2>  <p>La producció de qualitat d'oliva i d'oli d'oliva</p> <p>L'Associació de productors d'oli del Pallars i l'Ajuntament de Tremp, a través del programa Al teu gust, aliments del Pallars, han programat aquesta acció que té com a objectiu capacitar els productors d'oli, restauradors i altres agents en els coneixements del tast avançat d'olis.</p> <p>Actualment, l'èxit dels olis d'oliva al mercat, principalment els locals, s'ha de basar en un model diferencial i de qualitat.</p> <p>Hi ha una clara necessitat d'informació i coneixement sobre com i quan aplicar l'anàlisi sensorial dels olis i com aquesta s'ha de dur a terme. Aquest coneixement és essencial per entendre el mercat, ja que proporciona informació sobre les característiques de l'oli i l'evolució d'aquest.</p> <p>Per tot això es creu amb la necessitat de fomentar la valorització professional de tots els gestors relacionats en aquest sector, que aportin a la comarca els coneixements bàsics sobre l'anàlisi sensorial, per millorar la competitivitat i emplaçar l'oli pallariès en mercats d'alta gamma</p> <p>Continguts de la sessió i metodologia:</p> <p>La sessió anirà a càrrec d'Agustí Romero, expert en olis de l'IRTA. Combinarà teoria i pràctica i tindrà el següent contingut:</p> <p>10:30h Recordatori de la tècnica de tast. Tastador individual front panell de tast.</p> <p>11:00h Tast d'olis amb diferents defectes d'oliva (avinat, fermentat, fongs, gelades, oli sense defectes)</p> <p>12:00h Origen dels defectes relacionats amb olives de baixa qualitat</p> <p>12:30h Tast d'olis amb defectes de fabricació (arrastres, batxos, ranci, olisses, oli sense defectes)</p> <p>13:30h Interpretació avançada de butlletins analítics de qualitat d'oli (acidesa, peròxids, UV, panell de tast)</p> <p>14:00h Identificació a cegues de defectes diversos (prova olfactiva)</p> <p>14:30h Conclusions i tancament</p> 
---	--

Continguts de les sessions

Bloc 1: Formació teòrica en tast sensorial de l'oli

- Composició de l'oli:
 - Insaponificable
 - Percepció sensorial
- Anàlisi sensorial:
 - Gustos principals
 - Consell degustació
 - Sentits emprats
- Normativa
 - Alteracions fruit i oli
 - Certificació
 - Descriptiu
 - Interpretació dels resultats
 - Acvideses
 - Peròxids
 - K232 i K270
- El color
 - Compostos
 - De què depèn i què l'afecta
- Principals defectes
 - Qualitat oliva
 - Descripció del defectes i origen
- El fruitat
 - Compostos
 - De què depèn
- L'amarg i el picant
 - Perquè hi ha tantes diferències
 - Polifenols
 - Vida útil
- Conclusions

Bloc 2: Visita a les instal·lacions de Mas Bové i al Banc de germoplasma d'olivera de l'IRTA

- Visita a la planta pilot d'olis de l'IRTA
- Visita al Banc de germoplasma d'olivera de l'IRTA

La sessió realitzada a l'Estació Enològica de Reus, seu del Panell de tast d'olis de Catalunya, es va realitzar per la tarda del 7 d'octubre i va consistir en una breu presentació del Panell de tast a càrrec de la cap de panell, Sra. M. Angels Calvo i una part pràctica en tast d'oli a càrrec del Sr. Juan Francisco Hermoso. Entre altres es vas testar les varietats pallareses 'Grossal', 'Cua de cirera' i 'Llargueta', a més d'olis amb defectes diversos.

La visita a la cooperativa de Riudecanyes, van ser atesos pel Sr. Francesc Miralles, tècnic del grup d'olivicultura i elaiotècnia de l'IRTA, acompanyats en tot moment per la Sra. Antònia Ninot. La Cooperativa Agrícola de Riudecanyes té actualment, després de

la fusió resultant entre tres Cooperatives (Vilanova d'Escornalbou, Duesaigües i Consum de Riudecanyes), uns 450 socis, dels quals uns 200 són productors d'olives. Des de la campanya 2011-2012 tots els processos s'han realitzat al nou molí d'oli, amb maquinària nova i d'última generació. La cooperativa comercialitza l'OOVE Escornalbou Gourmet, elaborat amb la varietat Arbequina, sota la DOP Siurana. Actualment la Cooperativa exporta el 35% de la producció anual a mercats internacionals.

La visita al molí Mas Montseny d'El Morell van estar acompanyats pel Sr. J. Fco Hermoso i per la Sra. Antònia Ninot. El molí és privat i compta amb certificació ecològica. Bàsicament es dedica a fer màquiles per a oleïcultors, a més de comercialitzar tres marques pròpies d'OOVE com són: El padrí, Oli Mare i Mas Montseny Premium.

La sessió realitzada el 19 de novembre a local social d'Aramunt va consistir en una sessió de refresc del continguts après a la primera sessió, amb el següent contingut:

- Recordatori de la tècnica de tast d'oli:
- Principals defectes i origen
- Tast d'olis amb diferents defectes d'oliva
 - Avinat, fermentat, fongs, gelades
 - Sense defectes
- Tast d'olis amb diferents defectes de fabricació
 - Arrastres, baixos, ranci, oliasses
 - Sense defectes
- Interpretació avançada de butlletins analítics de qualitat de l'oli
 - Acidesa, peròxids, UV, panell de tast

Participants

16 persones al seminari en tast avançat d'olis. Sessió de Reus

9 persones al seminari en tast avançat d'olis. Sessió d'Aramunt

Sessió teòrica i visita instal·lacions a IRTA



Sessió pràctica



Visita a la Cooperativa de Riudecanyes



Visita al Molí Mas Montseny



Valoracions de l'acció

<u>IRTA Mas Bové (Reus)</u>	
Les explicacions han estat comprensibles?	4,80
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	4,30
S'ha generat un debat profitós?	4,60
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,90
Aquesta experiència ha estat transferible al nostre territori?	4,40
<u>Visita Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva a Catalunya</u>	
Les explicacions han estat comprensibles?	4,70
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	4,20
S'ha generat un debat profitós?	4,50
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,70
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,67
<u>5. Visita Cooperativa de Riudecanyes</u>	
Les explicacions han estat comprensibles?	4,60
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	3,80
S'ha generat un debat profitós?	4,30
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,67
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,40
<u>Visita al molí d'oli Mas Montseny</u>	
Les explicacions han estat comprensibles?	4,70
Els continguts poden aplicar-se a la teva feina?	4,44
S'ha generat un debat profitós?	4,56
Aquesta experiència ha millorat els teus coneixements?	4,78
Valoració de la visita des del punt de vista de l'experiència	4,67
<u>Valoració global del viatge</u>	
Valoració del viatge	4,80
El viatge ha estat útil per conèixer bones pràctiques o experiències de comercialització i producció d'olis d'alta gamma?	4,70
El viatge ha complert les teves expectatives?	4,90

Suggeriments
Què t'ha agradat més del viatge?
Conèixer models de molins i negoci exitosos en qualitat d'oli.
El tracte rebut, les explicacions dels tècnics i dels molins que hem visitat i l'harmonia del grup.
Amb conjunt tot
Els companys de grup
La familiaritat i la simpatia de tots als que han intervingut, tan als companys com als visitants.
Conèixer el funcionament del Penell de tast
L'organització i el magnífic ambient creat entre els participants. I naturalment, l'ampliació de coneixements personals
Les visites han estat molt profitoses
Què milloraries del viatge?
Seguir en la línia actual millorant petits detalls i per mi ha estat molt satisfactori.
Ha estat aprofitat 100%, no puc dir res més.
Estic molt satisfeta, em costaria dir alguna cosa millorable
Potser l'hora de la sessió pràctica al Panell de Tast hauria estat millor situar-la al matí. Les visites haurien d'estar més ajustades a projectes com el nostre (respecte sobretot tamany dels molins visitants)
No cal millorar res
Comentaris o suggeriments generals per a properes visites
Sortida a Itàlia per a conèixer estratègies de comercialització d'olis d'alta gamma i perspectives de futur a nivell mundial.
Continuar fent visites que ens aportin noves experiències que ens agradin, millorar els nostres coneixements per tal d'ajudar-nos a vprendre les decisions més adients
Hauria estat més profitós veure els molins en funcionament. Potser es pot fer en un altre viatge
Hem visitat plantes, molins, hem fet formació... ara potser podríem visitar alguna fira per veure productiu al mercat. (Tipus "Salón Gourmet" de Madrid)
Mantingueu el bon nivell assolit
Hem estat molt ben atesos i hem gaudit tant del viatge, com del seminari i els companys, moltes gràcies!!

Seminaris de cuina: La cuina del safrà i La cuina vegana

Material de difusió



SEMINARI LA CUINA DEL SAFRÀ

El safrà ha estat tradicionalment conreat a Catalunya on va tenir una època d'esplendor durant l'edat mitjana. Com arreu del territori català, el safrà fou present al Pallars també formant part dels horts de moltes cases per a l'autoconsum.

Des de l'any 2011 **Safrà del Pallars** ha dut a terme una tasca de recuperació de bulbs d'arreu de les comarques pallareses per tal de conservar aquest patrimoni sovint oblidat.

Actualment conreen diferents varietats recuperades i també altres més conegudes de diferents procedències: el Pallars, Terol i Castella.

El programa **Al teu gust, aliments del Pallars** va iniciar l'any 2013 un programa de suport als restauradors del territori oferint-los seminaris i accions formatives diverses adreçades a la millora seves competències. Entre aquestes, té un paper fonamental el coneixement dels productes de proximitat.

CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:

Elaborarem diferents receptes amb safrà i coneixerem les tècniques que fan possible extreure'n el màxim rendiment. Ho combinarem amb altres productes de proximitat a través d'una metodologia pràctica i participativa.

A càrrec de:
Mariano Gonzalvo

Lloc: Obrador d'Es Pallarès
Dies: 14 d'octubre de 2019
Horari: de 16.30h a 20.30h

Inscripció: 5 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 11 d'octubre enviant un correu a: debxalar@tremp.cat o trucant al 973650005 ext 341/348. Les places són limitades i per ordre d'inscripció.

WWW.ALTEUGUST.COM

SEMINARI DE CUINA VEGANA

L'alimentació vegana exclou els productes d'origen animal. L'alimentació d'una persona vegana consisteix en fruites, hortalisses, verdures, cereals, pseudocereals, llegums, fruita seca, vegetals marins i llavors. La demanda creixent d'aquest tipus de dieta s'observa a diari als diferents establiments de restauració.

El programa **Al teu gust, aliments del Pallars** va iniciar l'any 2013 un programa de suport als restauradors del territori oferint-los seminaris i accions formatives diverses adreçades a la millora seves competències. Entre aquestes, té un paper fonamental el donar resposta a les diferents demandes del sector.

CONTINGUTS DEL CURS I METODOLOGIA:

Elaborarem diferents receptes acords amb la dieta vegana i treballarem diferents tècniques com els escurtits.

A càrrec de: Mariano Gonzalvo
Lloc: Obrador d'Es Pallarès
Dia: 11 de febrer de 2020
Horari: de 16,30 a 20,30 hores
Inscripció: 5 euros per establiment

Cal fer la inscripció abans del dia 10 de febrer enviant un correu a: debxalar@tremp.cat o trucant al 973650005 ext 341/348. Les places són limitades i per ordre d'inscripció. Es donarà prioritat als establiments adherits al programa **Al teu Gust, aliments del Pallars**.

WWW.ALTEUGUST.COM

Organitzen:   **Col·laboren:**    

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local

Organitzen:   **Col·laboren:**    

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc dels Programes de suport al desenvolupament local

Continguts de les sessions

La cuina del safrà: El safrà ha estat tradicionalment conreat a Catalunya on va tenir una època d'esplendor durant l'edat mitjana. Com arreu del territori català, el safrà fou present al Pallars també formant part dels horts de moltes cases per a l'autoconsum.

Des de l'any 2011 **Safrà del Pallars** ha dut a terme una tasca de recuperació de bulbs d'arreu de les comarques pallareses per tal de conservar aquest patrimoni sovint oblidat. Actualment conreen diferents varietats recuperades i també altres més conegudes de diferents procedències: el Pallars, Terol i Castella.

Es van elaborar diferents receptes amb safrà utilitzant diferents tècniques que fan possible extreure-li el màxim rendiment. Es van combinar amb altres productes de proximitat a través d'una metodologia pràctica i participativa.

La cuina vegana: L'alimentació vegana exclou els productes d'origen animal. L'alimentació d'una persona vegana consisteix en fruites, hortalisses, verdures, cereals, pseudocereals, llegums, fruita seca, vegetals marins i llavors. La demanda creixent d'aquest tipus de dieta s'observa a diari als diferents establiments de restauració.

Es van elaborar diferents receptes acords amb la dieta vegana i treballar amb diferents tècniques com els encurtits.

Participants

Seminari la cuina del safrà: 13 persones de 10 establiments

Seminari la cuina vegana: 17 persones d'11 establiments

Valoracions de l'acció

VALORACIÓ SEMINARI LA CUINA DEL SAFRÀ			
Coneixement de la matèria			9,4
Capacitat didàctica			9,5
Enfocament aplicat			9,3
Interacció amb els participants			9,5
Desenvolupament habilitats	Si	Bastant	No del tot
	10	0	0
Com s'ha assabentat del curs?	Correus electrònics, Ajuntament i per l'empresa		
Creu què l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?	Si	No del tot. Per què?	
	10		
Estàs satisfet amb la sessió realitzada? Per què?	Si	Bastant	No del tot
	10	0	0
Suggeriments	Seguir aprenent		
	Seguir amb la formació		
	Seguir treballant en aquesta línia		



Seminari la cuina vegana				
Respostes de 15 participants				
Coneixement de la matèria			9,3	
Capacitat didàctica			9,3	
Enfocament aplicat			9,2	
Interacció amb els participants			9,5	
	Sí	No. Per què?		
		15		
L'acció formativa ha permès el desenvolupament d'habilitats i competències professionals en la millora de la seva empresa				
Com s'ha assabentat del curs?	Ajuntament, ATG, correu			
	Sí	No. Per què?		
		15		
Creu que l'aula és adequada per fer-hi aquest tipus de formació?				
	Sí	No. Per què?		
		15		
Estàs satisfet amb la sessió realitzada? Per què?				
Quins suggeriments proposaria? (Aprofitament en algunes de les sessions/ altres accions, etc...	Formar se sempre està bé....			
	Tenir espai per seure, 4 hores de peu es fa llarg			

Resultats obtinguts

- Seminari teòric/pràctic de tast avançat d'olis dirigit als productors, moliners i restauradors realitzat
- Visita al Panell de Tast Oficial d'olis Verges d'oliva de Catalunya realitzada
- Visita a un molí particular i intercanvi d'experiències realitzat
- Tast mostres de referència en defectes realitzat
- Tast olis Premium realitzat
- Tast olis elaborats a la comarca del Pallars Jussà realitzat
- 20 persones assistents al Seminari de tast d'olis
- Seminari de comercialització de vins realitzat
- 13 assistents al seminari de comercialització de vins
- 8 assessoraments realitzats a cellers
- Informe d'avaluació dels seminaris

Indicadors d'avaluació de l'acció

- 100% productors-elaboradors participants sobre els previstos
- 100% restauradors participants sobre els previstos
- 100% acompanyaments individualitzats realitzats sobre els previstos
- Alt grau de satisfacció amb les activitats dutes a terme.

- **Avaluació qualitativa de l'acció**

Pel que fa als seminaris adreçats al sector oleícola del Pallars Jussà i tal i com es descriu en la memòria de l'acció, es considera clau seguir avançant en el desenvolupament d'una estratègia de posicionament del territori com a productor d'olis de qualitat que parteixi d'un coneixement de la realitat global del que està passant en el món de l'oli i que capaciti els productors en les eines bàsiques per fer de la qualitat i la sostenibilitat els seus principis fonamentals.

Pel que fa als seminaris del sector vitivinícola han permès que els diferents cellers analitzin les seves estratègies de comercialització i detectin punts de millora a través dels assessoraments personalitzats.

Els seminaris per al sector de la restauració i tal i com s'ha fet els darrers anys, han consolidat el programa com l'espai de millora professional per als 2 Pallars.

Annex 1: Currículums dels ponents:

NURIA RUIZ MILA

E - Mail: Nuria@qualiavins.com

Tel: 635.697.798

Data de naixement: 09/11/1974

c/Ramon Freixas, 23

08720 – Vilafranca del Penedès (Barcelona)

El meu nom és Núria i vaig néixer i créixer a Vilafranca del Penedès, terra de vinya i vi.

Sóc una persona emprenedora per naturalesa, sempre al dia de las oportunitats que ofereix el mercat i motivada sense necessitat que ningú em motivi.

M'agraden els reptes i treballar amb persones humanes per tal d'arribar a un bon fi. M'agrada el diàleg i negociar amb els clients i proveïdors amb la finalitat i mentalitat d'arribar al win-win, portant en tot moment un control financer continuat.

Se'm dona molt bé la gestió d'empresa, planificació, estratègia de mercat i direcció, així com també la comunicació, el màrqueting i la marca d'empresa. Les relacions humanes m'apassionen, ja que així com els meus inicis foren estudiar ADE, avui també tinc la formació en Màster PNL i en terapia Gestalt.

La meua manera de ser és emprenedora i inquieta, ja des dels meus inicials estudis de sommelier vaig anar a conèixer varies regions enoturístiques del món, com són Bordeus, la Vall del Roina, Chateaufeuf du Pape i el Rosselló a França, Napa Valley i Sonoma a Califòrnia, la Vall del Mosel-la a Alemanya, les regions vitivinícoles de la illa de Sicília (avui una regió molt de moda entre els sommeliers), Toscana a Itàlia, la regió de Las Piedras a Uruguai, les regions de Ginebra i Neuchâtel a Suïssa, així com els millors cellers de Jerez, la Rioja, Ribera del Duero, Galícia, els vins de Porto a Portugal i un llarg etcètera, a més de conèixer en molta profunditat totes les Denominacions d'Origen catalanes.

Sóc membre activa de varies Entitats i Associacions d'àmbit nacional relacionades en l'àmbit de l'agricultura.

A continuació detallo la meua trajectòria tant professional com d'estudis. Quedo a la seva disposició per a comentar-la personalment.

EXPERIÈNCIA ACTUAL:

QUALIAVINS, Vilafranca del Penedès Març 2015 actualitat Gerent.

És una empresa especialitzada en Consultoria i Assessorament a les empreses del sector vitivinícola.

Els serveis que oferim són els següents:

- Estratègia de mercats nacionals i internacionals.
- Expansió internacional i de recolzament a empreses petites i mitjanes, així com començar a consolidar i reforçar la distribució i l'exportació en alguns mercats determinats.
- Gestió de subvencions per a cellers.
- Organització y coordinació de tastos per Robert Parker als cellers de tot Catalunya.
- Millora en la gestió i coordinació d'equips comercials.
- Coaching i PNL en la direcció de l'empresa i comandaments intermitjos.
- Desenvolupar i implementar millores en les idees de negoci de les empreses.
- Millores en la distribució i posicionament dels productes de l'empresa.

- Crear imatge de marca, Branding i disseny de nova imatge adaptada al públic objectiu.
- Estratègia en Comunicació i Màrqueting.
- Serveis de comunicació on-line.
- Planificació d'activitats enoturístiques.
- Altres tasques necessàries de Consultoria i Assessoria, sobretot en l'àmbit d'expansió internacional.

EXPERIÈNCIES ANTERIORS:

Associació Vinícola Catalana (AVC), Barcelona i Vilafranca del Penedès. Des 2009 - Agost 2014

Cap del departament Internacional, els meves tasques foren de donar suport i acompanyar als cellers associats a l'AVC. Les tasques es detallen a continuació:

- Dinamització Internacional que consisteix a ajudar als cellers petits i mitjans a començar a exportar i a consolidar i reforçar l'exportació a alguns mercats determinats.
- Recolzament als cellers de Catalunya en la seva expansió internacional, mitjançant recerca d'importadors, distribuïdors, periodistes i altres contactes comercials estratègics a nivell internacional.
- Organització de grans esdeveniments del sector a l'estranger, com són trobades de cellers amb compradors potencials (importadors, distribuïdors, minoristes, sommeliers, etc.). Alguns importants són: Londres 2010, Nueva York 2011, Zurich 2012, Washington DC 2013, Nueva York 2014.
- Elaboració i execució de pressupostos per a les diferents activitats internacionals.
- Organització y coordinació de tastos per Robert Parker a Catalunya, de 2011 a 2013.
- Organització i coordinació de diverses missions internacionals, experiències enoturístiques amb periodistes estrangers (de Canadà, Estats Units, Anglaterra...) a diversos cellers de Catalunya, durant els anys 2010, 2012, 2013 i 2014.
- Missions inverses de prescriptors nord-americans per a 10, 20, 30.... cellers catalans en un sol viatge.
- Gestió de recursos humans entre els diferents associats.
- Assistència en l'organització de jornades vitivinícoles per a les empreses del sector:
- Ecosostenible Wine 2010& 2012, Vilafranca del Penedès.
- Wineries for Climate Protection 2011, Fira de Barcelona.
- Gestió, sol·licitud i justificació d'ajuts i subvencions del sector tant d'àmbit nacional com internacional, així com l'assessorament a les empreses del sector.
- Captació de nous socis (per la pròpia Associació).
- Assistència a les relacions públiques amb premsa.
- SEO, creació i gestió de vèrries Pàgines Web, Facebook i Twitter.
- Altres tasques necessàries de recolzament a direcció.

La meua experiència a l'Associació Vinícola Catalana m'ha permès conèixer en profunditat el funcionament públic-privat del sector agroalimentari a Catalunya i a l'estat Espanyol, facilitant acords entre la Patronal del vi (AVC) i les del Cava (Institut del Cava, Pimecava), l'INCAVI, el Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, les diferents Denominacions d'Origen, entitats de promoció enoturística, entitats bàquiques, organitzacions empresarials i empreses del sector.

Celler Acústic, Els Guiamets-Capçanes. Tarragona Març 2004 - Desembre 2009

Co-fundadora de l'empresa, les meves tasques fonamentalment consistien en oferir degustacions de vins i experiències enoturístiques al celler, assistència a diverses fires d'exportació, expansió internacional, presentacions d'empresa, relacions públiques, vendes, MK, xarxes socials.

Obertura i gestió de nous mercats. Captació i seguiment de clients. Negociació amb proveïdors, experiència exportant a 35 països diferents.

Àmfora Delicadeses, Banyeres del Penedès, Tarragona Juny 2004 – Desembre 2009

Gerent financer, facturació, supervisió i gestió d'estocs, negociació amb clients i proveïdors.

Direcció comercial a la zona de Tarragona de vendes de vins i productes gourmet (*caviar, foies, tòfones, xocolates, vins, olis, vinagres, etc...*)

Gestió de compres i d'estocs, vendes i obertura de nous clients, seguiment post-venda, recerca de nous productes. Estratègia de mercat.

Restaurant Cal Xim, St.Pau d'Ordal, Barcelona 2001 - 2004

Encarregada de compres i selecció de nous productes, elaboració i documentació de la carta de vins amb més de 620 referències diferents. Premi a la segona millor carta de vins d'Espanya 2003 al Certamen Nariz de Oro celebrat a Madrid.

Responsable de tastos mensuals al mateix restaurant i altres activitats enoturístiques.

Creació i realització de la pàgina web del restaurant.

Classes de formació continuades:

- En Centres d'educació: Universitat Rovira i Virgili (Tarragona), Escola d'Enoturisme de Catalunya (Vilafranca del Penedès), CEIMP-Camp Joliu (Arboç del Penedès).

- A restaurants/botigues de vins: Vinateria Inzòlia (Vilafranca del Penedès), Cal Xim (St. Pau d'Ordal), Celler de Gelida (Barcelona).

- A fires: Vijazz Vilafranca, Mostra de Vins i Caves de Catalunya (Barcelona), Fira del Gall (Vilafranca del Penedès).

Restaurant Neichel , Barcelona (2 Estrelles Michelin) Set. 2000 - Nov. 01

Xef de pastisseria. Responsable de la secció pastisseria a més de tenir al meu càrrec tres ajudants de cuina i en un equip de 12 persones.

El Bulli Càtering, Barcelona (3 Estrelles Michelin) Juliol 2000 - Set. 00

Cuïnera, en un equip de més de 30 persones.

Restaurant Via Veneto, Barcelona (1 Estrella Michelin) Febrer 00 - Juny 00

Cuïnera en un equip de tres persones a la partida de carns, amb un total de 15 persones a la cuina.

Restaurant Scholteshof, Hasselt, Bèlgica (Relâis Chateau, 2 Estrelles Michelin, Tradition

& Qualité). Agost 99 - Gener 2000

Garde-manger i Xef de partida de plats freds. Manipulació de foie gras, caviar, carpaccios i altres productes similars.

Restaurant Sant Pau, Sant Pol de Mar (3 Estrelles Michelin) Maig 1999

Elaboració de la carta del restaurant des del punt de vista dietètic i nutritiu, com a part del meu projecte d'estudis a l'Escola Universitària d'Alta Hosteleria i Turisme de Sant Pol de Mar.

Thirsty Bear Brewing Co., San Francisco, Califòrnia, Estats Units Desembre 96 - Set. 98

Segona xef de cuina en un equip de 20 persones.

FORMACIÓ:

Institut Gestalt, Barcelona TERAPEUTA EN TERÀPIA GESTALT, Barcelona, Institut Gestalt.

Tutors Lourdes Mateu i Ramon Bach. 2014 - setembre 2018

Institut Gestalt, Barcelona Intensiu 2014 MASTER PACTITIONER en PNL
Acreditat per AEPNL. Tutor Marcel Genestar.

MARKETING DIGITAL, Universitat de Barcelona 2013 i 2014

Formació especialitzada en MK Digital per Interactive Advertising Bureau i impartit per professionals de Google: SEO, SEM, Comunity Manager, KPIs, etc.

WSET Nivell 3, Barcelona i Londres Desembre 2014 - Juny 2016

Nivell 3 amb nota de mèrit, Wines and Spirits Education Trust. David Molina i recolzament de varis professors amb titulació Màster of Wine com Sarah Jane Evans i Pedro Ballesteros.

ADEG, Vilafranca del Penedès Octubre 2011 - Juny 2014

Intel·ligència Emocional, Coaching, PNL i Comunicació d'empresa. Diferents cursos de 60 i 90 hores.

Professors Elisa Salvador, Ramon Sallés, Isidre Also.

Cambra de Comerç de Barcelona

Postgrau en Direcció Estratègica Internacional Gener 2013 - Juny 2013

Institut del Cava, St. Sadurní d'Anoia Set. - Desembre 2011

Curs d'exportació (II). Professora Rosa Aguado, Can Ràfols dels Caus.

Institut del Cava, St. Sadurní d'Anoia Set. - Desembre 2010

Curs d'exportació (I). Professora Rosa Aguado, Can Ràfols dels Caus.

Centre Àgora, Vilafranca del Penedès, Barcelona Abril 2004 - Octubre 2008

Assistència a varis cursos a nivell empresarial: estratègia de planificació comercial i planificació financera, lideratge, vendes, creativitat, RRHH, xarxes socials.

Enologia i Viticultura Espiells, St. Sadurní d'Anoia, Barcelona Octubre 2001 – Desembre 2003

Tècnic Superior en enologia.

Escola d'Alta Restauració i Hostalatge, Barcelona Octubre 2000 - Juliol 2001

Certificat professional de Sommelier per l'*Association Sommellerie Internationale*.

Escola Superior Universitària d'Alta Hosteleria i Turisme Sant Pol, Sant Pol de Mar, Barcelona Octubre 98 - Juliol 99

Postgrau en Direcció d'Hostaleria i Turisme.

CEIMP-CAMP JOLIU, Arboç del Penedès, Tarragona Octubre 93 - Juliol 96

ADE. Diplomatura en Estudis Superiors de Ciències de l'Empresa, especialitzat en Màrqueting i empreses Agroalimentàries.

Escola Montagut, Vilafranca del Penedès, Barcelona Set. 1976 - Juny 93

IDIOMES :

Català: llengua materna.

Castellà: llengua paterna.

Anglès: 2 anys vivint a San Francisco (Califòrnia); nivell TOEFL, molt alt, tant en conversa com escrit.

Francès: nivell mig de conversa. 3er curs a l'Escola Oficial d'Idiomes; 8 mesos vivint a Bèlgica.

Alemanys, nivell bàsic professional, 4 mesos vivint a Munich.

Italià: nivell bàsic professional. Varis viatges.

INFORMÀTICA :

Sistema Operatiu: Windows i Macintosh.

Microsoft Word, Excel, Access, Power Point, Photoshop, PDF professional.

Programa de Gestió: Gesco3, SAP.

Correu electrònic: Outlook, Gmail, Hotmail, Macintosh.

Internet: SEO, SEM, MK Digital, Google Analytics, Facebook, Webs 2.0, Blogger, Community Manager, Twitter, Youtube, Instagram, LinkedIn, Slideshare, Picasa, Àlbumes

Hofmann, Flickr, Dropbox, Google +, Pinterest, Adwords.

Xarxes Socials: gestió de diversos comptes professionals de Facebook, Twitter,

Instagram, LinkedIn, Youtube.

Pàgines web: Gestió i creació de diverses pàgines web en els sistemes Joomla i Wordpress.

ALTRES DADES D'INTERÈS:

Membre activa a la Junta Directiva de "Acadèmia de Tastavins Penedès", Vilafranca (2013 - avui)

Membre de l'Associació Empresarial ADEGP, 2017.

Membre de l'Associació Catalana de Sommeliers, Barcelona (2000 – avui).

Membre de l'Associació de periodistes de Catalunya Agropres (2013 - avui).

Jurat dels Premis VINARI, Concurs de vins de Catalunya Catalunya (2013 - avui).

Jurat del Concurs de Vins Tast el Decenni, DOQ Priorat, 2017.

Jurat del Concurs de vins Internacional Grenaches du Monde, Perpinyà (2012, 2013 i 2014).

Jurat del Concurs Cinematogràfic MOST (2011 i 2012).

Jurat del Concurs de vins DO Penedès (2006 - avui).

Jurat del Concurs de vins DO Tarragona (2011 – avui).

Col·laboració en varis mitjans de premsa i ràdio. Ràdio Vilafranca al programa: "Menjar bé per viure millor", Setembre 2009.

Premi a la Segona Millor Carta de Vins de España 2003, per al restaurant Cal Xim, al Certamen Nariz de Oro celebrat a Madrid,.

Segona finalista, just darrere el guanyador, del concurs Nariz de Oro l'any 2002.

CURRICULUM VITAE DEL SR. JUAN FRANCISCO HERMOSO

CURRÍCULUM VITAE JUAN FRANCISCO HERMOSO LEÓN

INGENIERO AGRÓNOMO. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
Universidad de Córdoba. 1985/86-1992/93.

RECONOCIMIENTO DE LA SUFICIENCIA INVESTIGADORA

Programa de Doctorado de Tecnología de Alimentos. Universidad de Lleida. 1999.

- 1988-2018. Dirección técnica y gestión de una explotación olivarera familiar.
- 1994. **TRAGSATEC.** Técnico de campo.
- 1995. **DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN.** Técnico Agencia Desarrollo Local.
- 1995-2018. **IRTA (INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIAS)**
Empresa pública de la Generalitat de Cataluña. Especialista Olivicultura. Funciones:
 - Investigación agroalimentaria:
 - Estancias en otros centros de investigación. (2)
 - Participación en proyectos de investigación. (>15)
 - Comunicaciones presentadas a congresos. (>50)
 - Asesoramiento tecnológico especializado:
 - Participación en contratos con empresas del sector oleícola. (>50)
 - Miembro de la Comisión Técnica de Producción Integrada de Aceite en Cataluña.
 - Experto en una misión de consultoría sobre el cultivo del olivo en Uruguay. Agencia Española de Cooperación Internacional-INIA de Uruguay. 2003.
 - "Interregional Course on Sustainable Techniques for Productive, Sustainable Olive Growing". International Olive Council (COI). Béni Mellal (Marruecos). Octubre 2010
 - Transferencia de conocimientos fruto de la labor investigadora:
 - Publicaciones. (>50)
 - Conferencias impartidas. (>100)
 - Participación en cursos de formación como profesor. (>100)
 - Dirección de Trabajos Fin de Carrera y Tesis de Máster. (3)
- 1999-2005. **UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE CATALUÑA (UIC)**
Profesor Asociado. Titular asignatura "Producción Frutícola" (5 créditos).
Facultad de Ciencias Experimentales y Tecnología. Tortosa (Tarragona).
- 2006-2012. **UNIVERSIDAD ROVIRA I VIRGILI DE TARRAGONA (URV)**
Profesor Asociado Dpto. Ingeniería Mecánica. Asignatura "Mantenimiento en Industrias Alimentarias" (4,5 créditos).
Escuela de Ingeniería Técnica Agroalimentaria. Facultad de Enología. Tarragona.

Juan Francisco Hermoso, investigador especialista en olivicultura y elaiotécnica. Desde hace veintitres años trabaja en el IRTA, habiendo participado en más de 15 proyectos de investigación sobre cultivo del olivo y tecnología de elaboración del aceite y con más de 25 comunicaciones presentadas a congresos. Ha realizado también funciones de asesoramiento tecnológico especializado, con participación en más de 30 contratos con empresas del sector oleícola. Es miembro de la Comisión Técnica de Producción Integrada de Aceite en Cataluña y experto en una misión de consultoría sobre el cultivo del olivo en Uruguay y en el curso “Interregional Course on Sustainable Techniques for Productive, Sustainable Olive Growing”, organizado por el Ministerio de Agricultura de Marruecos y el International Olive Council (COI).

En cuanto a la transferencia de conocimientos fruto de la labor investigadora, ha realizado más de 50 publicaciones científicas y de divulgación, impartido más de 100 conferencias, participado en más de 100 cursos de formación como profesor y dirigido 3 Trabajos Fin de Carrera y Tesis de Máster.

Juan F. Hermoso León (M) (orcid: 0000-0003-2606-307X) Researcher of the IRTA's Olive growing and Oil technology since 1995. His work focuses on olive agronomy, olive orchards designs and virgin olive oil extraction and quality. Hermoso is co-author of one book about olive cultivars in Spain. Co-author of more than 30 scientific reports and more than 50 articles of divulgation. Now, he works in several research projects on olive oil and nut fruits. In addition, he is a Member of Technical Commission of Integrated Production of Olive Oil in Catalonia an expert assistant for the Spanish Agency for International Cooperation (AECI) in a consultancy mission on olive cultivation in Uruguay and for the International Olive Council (IOC). Associate professor in International University of Catalonia (Faculty of Experimental Sciences and Technology UIC, 1999-2005) and University of Tarragona (Technical School of Agrofood Engineering URV, 2006-2012).

CURRICULUM VITAE DE LA SRA. M. ANTÒNIA NINOT

Parte A. DATOS PERSONALES		Fecha del CVA	19/06/2018
Nombre y apellidos	M. Antònia NINOT CORT		
DNI/NIE/pasaporte	39857657z	Edad	54
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	B-3901-2011	
	Author ID		
	Código ORCID	000-0001-5244-7101	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	IRTA		
Dpto./Centro	OLIVICULTURA y ELAIOTECNICA / MAS DE BOVER		
Dirección	Ctra. Reus-El Morell, km 3,8. 43120-Constantí (Tarragona, Spain)		
Teléfono	977 328 424	Correo electrónico	antonia.ninot@irta.cat
Categoría profesional	Investigadora	Fecha inicio	01/05/1986
Código UNESCO	3107.02 / 3107.04		
Palabras clave	Olive tree; olive oil; molecular markers; carob; sensory analysis; food quality; virgin olive oil		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Master en Enología	URV	2009
Enóloga	URV	2008
Ingeniero Técnico Agrícola	UPC	1985

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (véanse instrucciones)

Artículos Q1= 3
 Artículos Q2 = 3
 Artículos Q3 = 1
 Artículos Q4 = 4
 Número de artículos con Impact Factor (IF) > 5 = 0
 Índice h (WOS) = 5
 Total Pub.: 24 | Número total de citas recibidas (WOS) = 105 (a fecha de: 2018-06-19)
 Número medio de citas por artículo (WOS) = 4.57
 Número de citas recibidas por años (5 años) = 7(2013); 12(2014); 4(2015); 10(2016); 11(2017)
 Número de patentes obtenidas en explotación = 1 (Nogal híbrido "IRTA-X-80)
 Número de tesis doctorales dirigidas = 0

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Antònia Ninot Cort (Reus, 1963), es Ingeniero Técnico Agrícola por la Universidad Politécnica de Cataluña, Licenciada en Enología y Máster oficial de Enología (itinerario de investigación) por la Universidad Rovira i Virgili. Desde 1986 trabaja en el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) y actualmente desarrolla una tarea de colaboradora de investigación del programa de Fructicultura (grupo de Olivicultura y Elaiotecnica). Tiene una experiencia en investigación de más de 30 años.

Desde el inicio de su labor profesional ha estado involucrada en la selección y mejora de material vegetal, desde prospecciones en campo, pasando por la caracterización y evaluación en campo de los materiales seleccionados hasta estudios con marcadores para el estudio en profundidad del material vegetal seleccionado. Además, también ha participado en la mejora de técnicas de cultivo para las especies que son objeto de trabajo del programa al que pertenece.

Ha participado en varios proyectos de investigación, sobre tecnología del cultivo del olivo, conservación y documentación de material vegetal en bancos de germoplasma de algarrobo y olivo. Ha colaborado con la Mancomunidad Taula del Sénia en la descripción y estudio de los olivos monumentales de la zona y participa en el desarrollo del proyecto de la Biodiversidad Cultivada del DARP. A lo largo de su experiencia profesional ha participado en 21 proyectos Nacionales financiados por el INIA y en 5 proyectos internacionales, 4 financiados por la UE y 1 por AGRIMED.

Ha publicado, junto con otros investigadores, 40 artículos científicos, de los cuales 11 en revistas SCI, y más de 30 artículos de divulgación. Ha contribuido en 5 capítulos de libro y ha participado en numerosos congresos y simposios nacionales e internacionales (42), así como en reuniones científicas del Programa Marco de la Unión Europea. Ha ayudado en la organización de actividades de I + D Nacionales (2) e Internacionales (3).

CURRICULUM VITAE DEL DR. AGUSTÍ ROMERO

Parte A. DATOS PERSONALES		Fecha del CVA	08/01/2018
Nombre y apellidos	Agustí Jordi ROMERO AROCA		
DNI/NIE/pasaporte	39854992v	Edad	55
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	F-3150-2010	
	Author ID		
	Código ORCID	0000-0001-5932-7719	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	IRTA		
Dpto./Centro	OLIVICULTURA y ELAIOTECNICA / MAS DE BOVER		
Dirección	Ctra. Reus-El Morell, km 3,8. 43120-Constantí (Tarragona, Spain)		
Teléfono	902 789 449	Correo electrónico	Agusti.romeo@irta.cat
Categoría profesional	Investigador, especialista	Fecha inicio	01/04/1987
Código UNESCO	3107.02 / 3107.04		
Palabras clave	olive oil; hazelnut; almond; carob; sensory analysis; food quality; industry; food processing; food industry; virgin olive oil		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctor Ingeniero Agrónomo	UdL-ETSIA	2011
Ingeniero Agrónomo	UdL-ETSIA	1993

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica (véanse instrucciones)

Artículos Q1= 17
 Artículos Q2 = 20
 Artículos Q3 = 3
 Artículos Q4 = 31
 Número de artículos con Impact Factor (IF) > 5 = 0
 Índice h (WOS) = 15
 Número total de citas recibidas (WOS) = 714
 Número medio de citas por artículo (WOS) = 9.65
 Número de citas recibidas por años (5 años) = 48(2012) 46(2013) 76(2014) 48(2015) 52(2016)
 Número de patentes obtenidas en explotación = 1 (clon IRTA-i-18 de la variedad 'ARbequina' de olivo)
 Número de tesis doctorales dirigidas = 1 (en ejecución)

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Dr. Agustí J. ROMERO, PhD (Food Technology) Specialized in pomology from University of Lleida, Spain. Researcher of the IRTA's Food Division since 1987. His work focuses on virgin olive oil extraction and quality, olive orchards designs and nut processing and quality. Since 2000 he is involved in mill technology improvement programs, supported by Catalan Government, involving 46 olive mills and more than 50.000 ha of olive orchards.

A.Romero is co-author of one book about olive cultivars in Catalonia and made contributions to technical books on olive oil, sensorial food analysis, etc. Co-author of more than 100 scientific reports and more than 90 articles of divulgation. Now, he works in several research projects on olive oil, hazelnuts and almonds. In addition, he is an expert assistant for the International Olive Council (IOC) relative to olive germplasm repository banks.

Professor in several master courses: "experto en cata de aceites" University of Jaen; "gestión e innovación de la industria alimentaria" University of Lleida. He collaborates regularly with "Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo" (University of Barcelona) and "Escuela Superior de Hostelería de Barcelona".

Member of the official olive oil taste panel of Catalonia (Spain), he contributed to its formation and currently is responsible for its continuous training under ISO-17025 regulations. He has designed special training strategies for many tasting panels in several countries (Argentina, Chile, Germany, Japan, Morocco, Spain, Turkey and USA). He has been jury of several international olive oil competitions (Tokyo, London, Los Angeles, Argentina and Shanghai)

CURRICULUM VITAE DE MARIANO GONZALVO

Mariano Gonzalvo Segura

Lo Paller del Coc – Surp – Lleida
Tif. 607 66 33 51
mariano@lopallerdelcoc.com
9 de abril de 1962 – Villar de los Navarros (Zaragoza).

Experiencia Durante los últimos 30 años, dentro de las empresas donde he desarrollado mi profesión, he tenido la suerte de participar en multitud de eventos gastronómicos dentro y fuera del país: Madrid, San Sebastian, Valencia. Bruselas, Ferrara (Italia), París, Shanghai, Moscú, Lisboa.

Así como participar como ponente o profesor en seminarios y colaboraciones con la Universidad de Mataró, Sabadell y UAB y la Escuela Lenotrè - París

2010 – actualidad **Lo Paller del Coc**
Director y asesor técnico y gastronómico

2007 – 2010 Escuela de Hostelería Hofmann Barcelona
Asesor técnico y gastronómico de la escuela Hofmann
Desarrollo y puesta en marcha del proyecto personal **Lo Paller del Coc** en Surp – Lleida

1994 – 2007 Escuela de Hostelería Hofmann Barcelona
Profesor
Coordinador de estudios.
Jefe de estudios

1990 – 1994 El Dorado Petit Barcelona
Jefe de Cocina

1989 – 1990 Restaurante Nostromo Barcelona
2º Jefe de Cocina

1987 – 1989 Vips Cafetería Barcelona
2º Jefe de Cocina
Jefe de Cocina

Febrero-Julio 1987 Café de la Rambla Barcelona
2º Jefe de Cocina

Marzo-Octubre 1986 Hotel Formentor Palma de Mallorca
Jefe de Partida

1984 – 1986 Restaurante Font del Gat Barcelona
Cocinero
2º Jefe de Cocina

1981 – 1983 Restaurante Font del Gat Barcelona
Ayudante de Cocina

1979 – 1981 Circulo de Liceo Barcelona
Ayudante de Cocina 2

Estudios Finalizados

Recursos Humanos para mandos intermedios (100 h.)

Graduado Escolar y 2º BUP

En la actualidad en proceso de convalidacion para obtener el Grado Medio
De FP en la especialidad de cocina

Idiomas Castellano, catalán e ingles

Annex 2: Continguts de les sessions

Seminari en tast avançat d'olis



Índex

Composició de l'oli

- Insaponificable
- Percepció sensorial

Anàlisi sensorial

- Gustos principals
- Consells degustació
- Sentits emprats

Normativa

- Alteracions fruit i oli
- Certificació
- Descriptiu
- Interpretació dels resultats
- Acidesa
- Peròxids
- K232 i K270

El color

- Compostos
- De què depèn i què l'afecta

Principals defectes

- Qualitat oliva
- Descripció dels defectes i origen

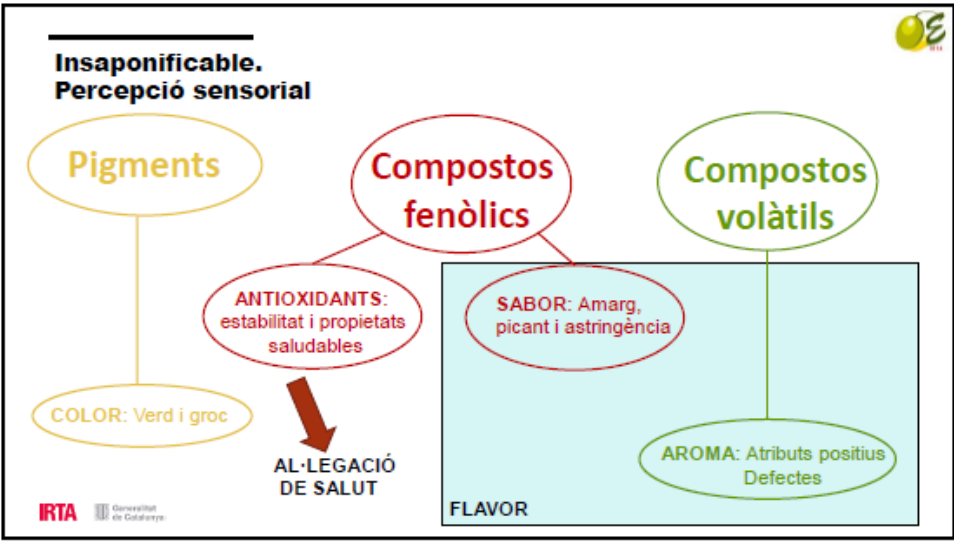
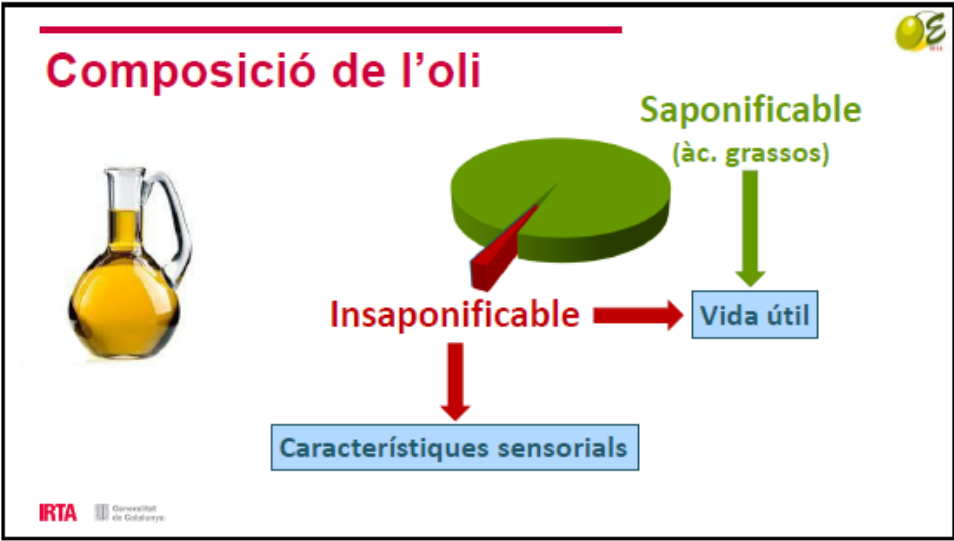
El fruitat

- Compostos
- De què depèn

L'amarg i el picant

- Perquè hi ha tantes diferències
- Polifenols
- Vida útil

Conclusions

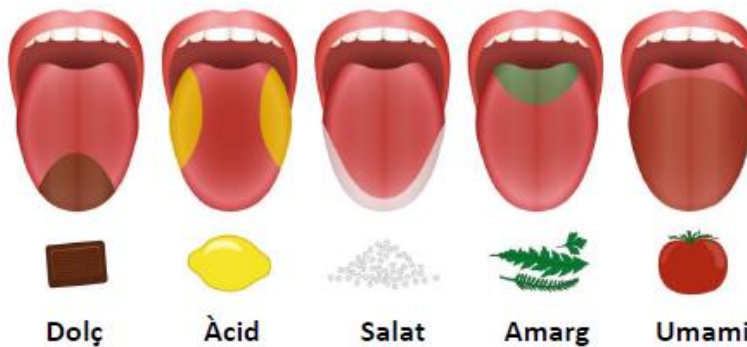


Anàlisi sensorial



- Tècnica de mesura i avaluació de les propietats de l'oli a través dels sentits
 - Degustació tècnica: certificació i descriptiu
 - Degustació hedònica: per plaer
- La sensibilitat és intrínseca a l'individu i és variable al llarg del temps i de les condicions
- El tast es pot educar amb entrenament

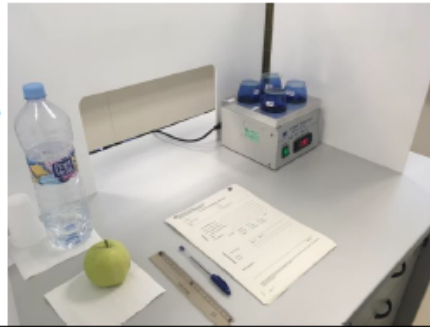
Gustos principals



Consells degustació



- **Condicionament de la sala:** colors neutres, il·luminació indirecte, ventilada
- **No assaborir més de 8-12 olis en una degustació**
- **Ordre de degustació**
 - **Regulat:** cap ordre
 - **Hedònica:** en seqüència creixent de
 - Fruitat
 - Amarg
 - Picant



Consells degustació



- **Copa:**
 - **Regulat:** blava/vermella
 - **Hedònica:** blava/vermella/transparent
- **Altres:**
 - Horari
 - Concentració
 - Salut
 - Fumar/beure
 - Rentar-se les dents
 - Perfums





Sentits emprats en la degustació

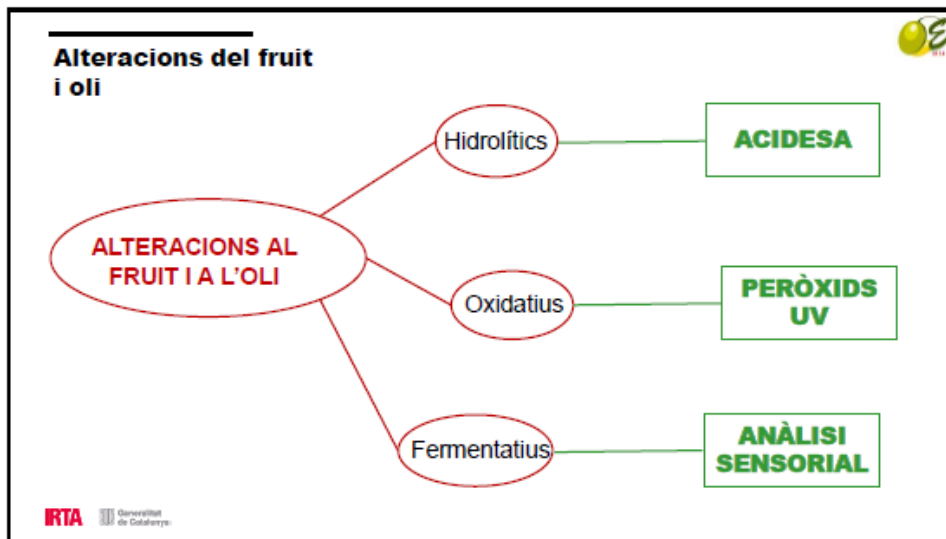
Òrgan	Sentits i sensacions	Caràcters percebuts	
Nas	Olfacte. Via nasal directe Sensacions olfactives	Aroma	Olor
Boca	Olfacte. Via nasal retronasal Sensacions olfactives	Aroma en boca	Gust
	Gust Sensacions gustatives	Gust com a tal	
	Impressions somatosensorials	Astringència, refrescant, brut, ranci, metàl·lic	
	Sensacions tàctils	Consistència, fluïdesa, untuositat	Tacte
Ull	Visió Sensacions visuals	Color, limpidesa	Aspecte



Normativa

- Certificació (Norma UE2568/91)

	Tast	Acidesa (%)	I.Peròxids	K232	K270	Impureses	Altres
Verge Extra	Defectes = 0 i Fruitat > 0	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,1	ΔK, Esters etílics, Ceres, AAGG, fitoesterols
Verge	Defectes ≤ 3,5 i Fruitat > 0	≤ 2,0		≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,1	
Llampant	Defectes > 3,5 o Fruitat = 0	> 2,0	--	--	--	--	



Certificació

Panel·l de Tast Oficial d'Olives Verques d'Oliva de Catalunya
Pla Oficial d'Anàlisi Sensorial, Pla de Seguiment i Control de Qualitat

Full de Perfil UE 2068/91 (actualitzat-2016)

Tastador: _____ cabina: _____
 mostra: _____ Sessió: _____
 Data: _____ orole altres la sessió: _____
 Signatura: _____

INTENSITAT DE PERCEPCIÓ DE DEFECTES

Amuntgades/baines: _____
 Fregades/maledes: _____
 Quantitat d'oli/oli d'oli: _____
 Gelades (tosta humida): _____
 Ranci: _____
 Altres defectes: _____

Metàlic fenc mosca bast
 salmorra cremat olivoses
 Espart cogombe glassa

INTENSITAT DE PERCEPCIÓ D'ATRIBUTS POSITIVS

Fruït: _____
 verd madur
 Amarg: _____
 Picant: _____

Comentaris: _____

Mini	Categoria comercial	Tast
Aporta presència dels atributs i picant	Verge Extra	Defectes = 0 i Fruït > 0
	Verge	Defectes ≤ 3,5 i Fruït > 0
	Llampant	Defectes > 3,5 o Fruït = 0

IRTA Departament de Catalunya

Interpretació dels resultats de tast



Certificació. Defectes

Defectes	Intensitat ⁽¹⁾		DTS ⁽²⁾
Amuntagades/Baixos	5,8	±	0,3
Fongs/humitat	5,5	±	0,6
Avinat/agne/avinagrat	2,4	±	1,2
Olives gelades	0,0	±	0,0
Ranci	1,2	±	1,2
Altres defectes (3) #NOM?	5,0	±	0,4



(1) Mitjana de les observacions (2) Desviació Típica Sòlida (3) Normes en detalls s'ho indica per més del 50% de tastadors

Descriptiu

Panel de Test Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
Seu oficial: Edifici Enxaneta, Passeig Suïssa 44, 43002 REUS



Fuill de perfil (MO-07)
Reglament (CE) N°798/2002

Norma COI T20 Doc22

Tastador: Codi de la Muestra: Data:	Taula: Tanda: Nº d'ordre dins la tanda:
---	---

Mínim de 8 tastadors

Informa sobre la intensitat (escala continua de 10 cm) dels diferents atributs principals (descrits a la norma UE) i secundaris (descrits a la norma COI)

Resultat és la MEDIANA

ATRIBUTS POSITius	Abitat d'olió <small>(aromatic)</small>	_____
	Poma	_____
	Altres notes positives	_____
	Verd <small>(vernal)</small>	_____
	Amarq	_____
	Picant	_____
	Dolç	_____
	Astringent	_____
	Altres atributs	_____
	_____	_____
	_____	_____
DEFECTES	Avinat/agne/vinagre	_____
	Fongs-humitat	_____
	Baixos	_____
	Amuntagades	_____
	Ranci	_____
	Metal·lic	_____
	Altres dolços	_____
	_____	_____
	_____	_____

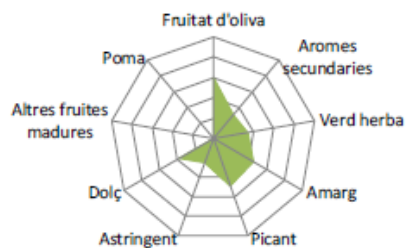
Observacions: _____

Interpretació dels resultats de tast



Descriptiu. Atributs positius

Atributs positius	Intensitat ⁽¹⁾	DTS ⁽²⁾
Fruitat d'oliva	6,0 ± 0,4	
Poma	0,0 ± 0,6	
Altres fruites madures ⁽⁴⁾	0,0 ± 0,5	
Verd herba	3,4 ± 0,3	
Amarg	4,5 ± 0,2	
Picant	4,9 ± 0,1	
Dolç	3,8 ± 0,3	
Astringent	2,5 ± 0,4	
Ametlla	2,7 ± 0,1	
Nou	1,3 ± 1,0	
Altres atributs tolerables ⁽⁴⁾	3,1 ± 0,3	



(1) Mediana de les observacions (2) Desviació Típica Sòlida

(4) Només es detallen els indicats per més del 33% de tastadors

Fiabilitat del tast sensorial



- Panell oficial: des del 2004 han de complir la norma ISO 17025
- Ministerio controla la fiabilitat dels panells
 - Control a nivell individual
 - Control a nivell grupal
- Major repte: categoria VERGE
- Fiabilitat:
 - **Precisió:** puntuació semblant entre tastadors
 - **Exactitud:** valoració ha de coincidir
 - **Repetibilitat:** concordança en sessions diferents

Acidesa

Acidesa: És la quantitat d'àcids grassos lliures, s'expressa en percentatge de àcid oleic

Glicerina + 3 molècules d'AAGG → Triglicèrid

Triglicèrid → Hidròlisi → Glicerina + 3 molècules d'AAGG

	Acidesa (%)
Verge Extra	≤ 0,8
Verge	≤ 2,0
Llampant	> 2,0

IRTA Generalitat de Catalunya


Peròxids

Índex de peròxids: Informa de la degradació de l'oli per auto-oxidació amb l'O₂ de l'aire, s'expressa en miliequivalents d'oxigen actiu per Kg d'oli

Triglicèrid + O₂ → Peròxid

	I.Peròxids
Verge Extra	≤ 20
Verge	
Llampant	--

S'originen per una mala conservació o per modificacions induïdes per processos tecnològics



K232 i K270

K232	
Verge Extra	≤ 2,50
Verge	≤ 2,60
Llampant	--

K232: Informa de l'inici del procés de degradació de l'oli, no té unitats


Indicador que la inducció de l'oxidació s'ha iniciat (àc. gras de doble enllaç: linoleic)

K270	
Verge Extra	≤ 0,22
Verge	≤ 0,25
Llampant	--

K270: Informa de la degradació de l'oli, no té unitats

Indicador que la inducció de l'oxidació s'ha iniciat (àc. gras de triple enllaç: linolènic)

Indica de la presència a l'oli de compostos d'oxidació complexos, compostos trencat per l'oxidació

IRTA  Generalitat de Catalunya



El Color



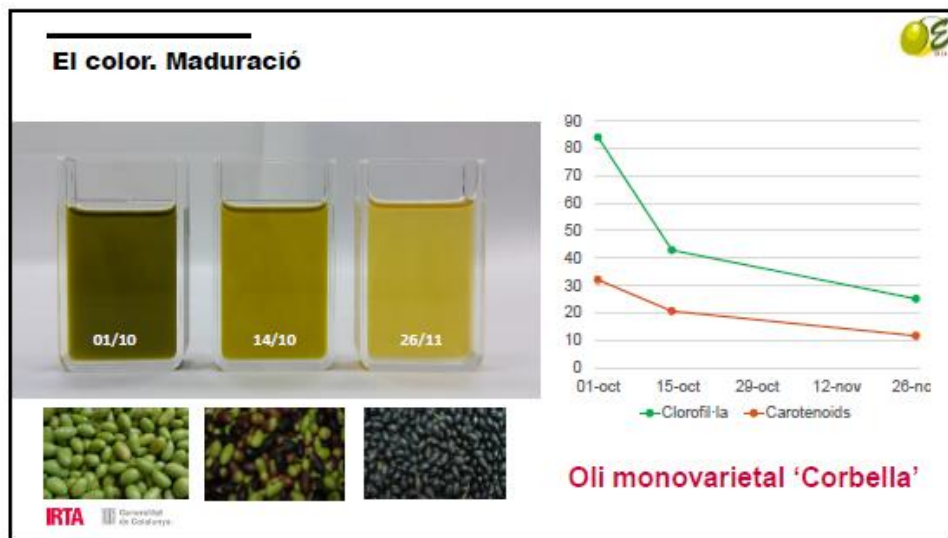
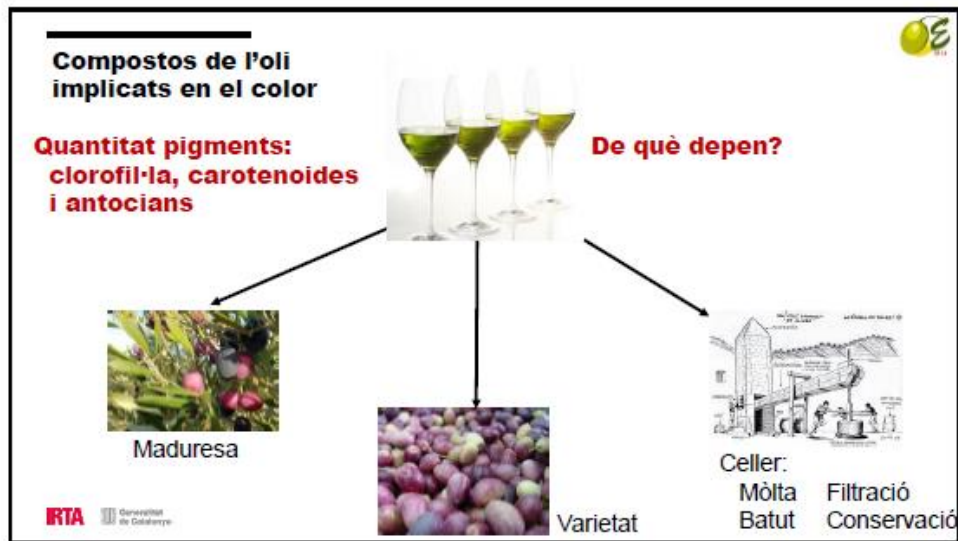
Tast regulat

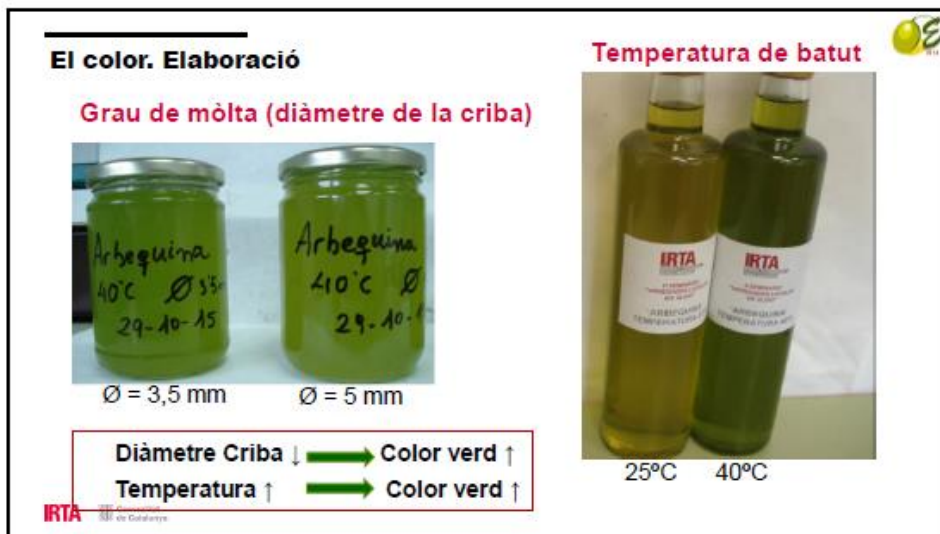
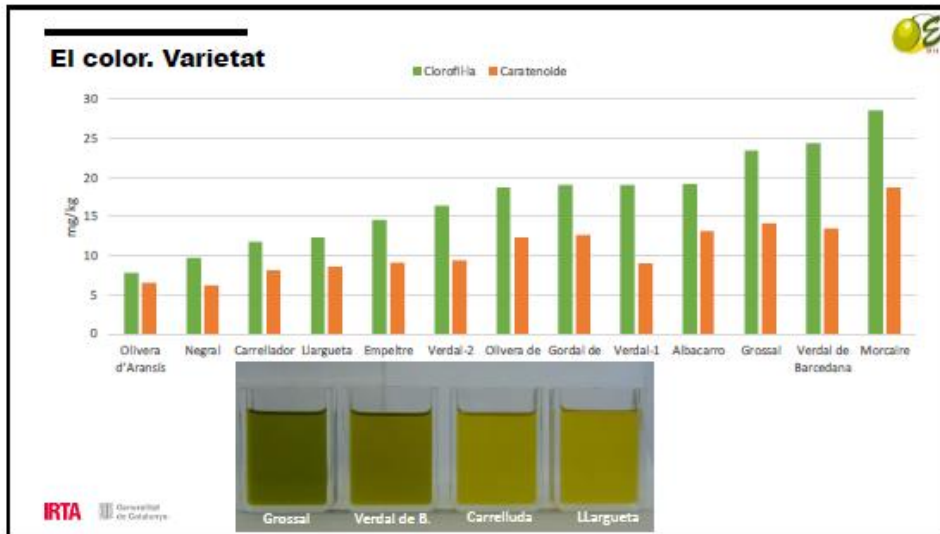


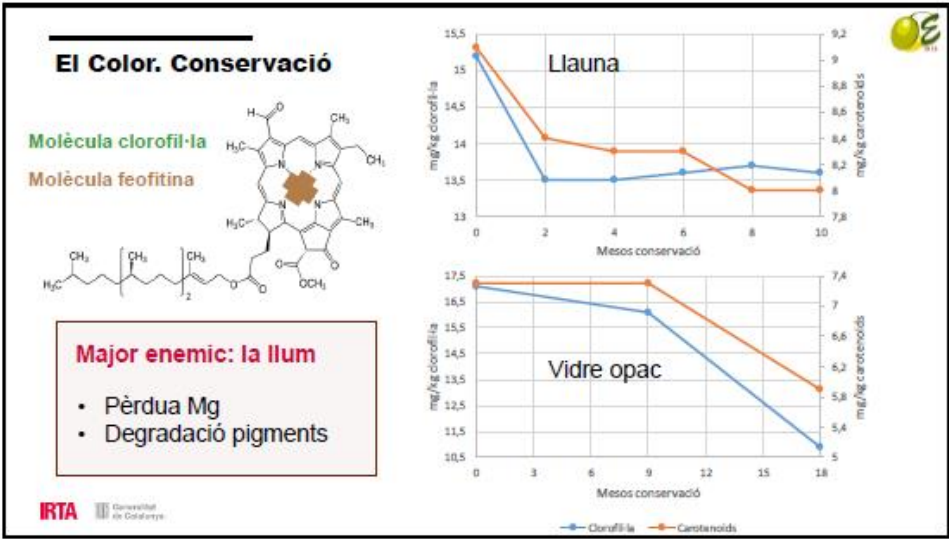


Tast hedònic

IRTA  Generalitat de Catalunya







Principals defectes



Oliva de terra



Oliva de l'arbre, mal estat

**Un bon oli comença...
amb bones olives**



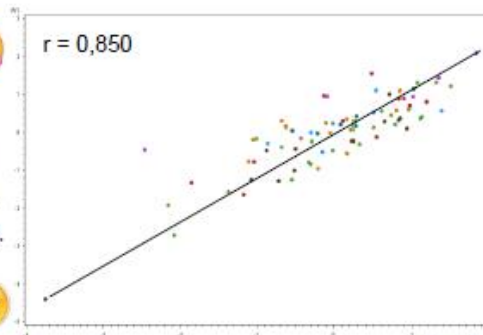
Qualitat oliva vs. Qualitat oli



OLI:
atributs
positius,
defectes,
puntuació
sensorial,
complexitat,
valor
comercial, IA,
IP, K232,
K270



$r = 0,850$



FRUIT: Pes, pinyol, IM, humitat, oli, varietat,
mosca, sans, cops, fermentats, aixafats,
gelades



Amuntegades/baixos

INTENSITAT DE PERCEPCIÓ DE DEFECTES

Amuntegades/baixos	
Fongs/humitat/terra	
avinut/vinagre/àcid/agre	
Gelades (basta humida)	
Flanca	
Altres defectes	

Metàlic fenc mosca bast

salmorra cremat olisses

Espart cogombre grassa

Solen confondre's si la intensitat és baixa

Tenen origen diferent

- **AMUNTEGADES:** procés fermentatiu de l'oliva
- **BAIXOS:** procés fermentatiu de l'oli

Generalitat de Catalunya

Fongs/Humitat/Terra

INTENSITAT DE PERCEPCIÓ DE DEFECTES

Amuntegades/baixos	
Fongs/humitat/terra	
avinut/vinagre/àcid/agre	
Gelades (basta humida)	
Flanca	
Altres defectes	

Metàlic fenc mosca bast

salmorra cremat olisses

Espart cogombre grassa

Principal defecte (en volum de mostres) que es troba el panell

Factors que ho afavoreixen: humitat, mosca, sabonosa

Generalitat de Catalunya

Avinat/Vinagre/Àcid/Agre

És un problema de postcollita (xafades, cops, retard en processar-les)

Procés de fermentació de les olives

SUCRE → ETANOL → ÀC. ACÈTIC

↓
Àc. Làctic ↓
AVINAT

↓
VINAGRE
ÀCID
AGRE

INTENSITAT DE PERCEPCIÓ DE DEFECTES

Amuntgades/bolcos _____
 Fongus/umidaterra _____
 avinat/vinagre/àcidagre _____
 Gelades (Pasta humida) _____
 Flors _____
 Altres defectes _____

Metàlic fenc moixa bast
 salinero cremat oliveses
 Espart coporóne grassa

IRTA Generalitat de Catalunya

Contaminació microbiològica. Pati dels molins

Frutos sanos

patio báscula tolva

Bacterias acéticas

patio báscula tolva

Enterobacterias

patio báscula tolva

Mohos y Levaduras

patio báscula tolva

Bacterias lácticas

patio báscula tolva

NETEDAT RÀPIDESA

IRTA Generalitat de Catalunya

Vichi et al, 2011



**Contaminació microbiològica.
Aigua de "rentat"**

Tipus d'aigua	Pseudo-mones (ufc/g)	Entero-bacteris (ufc/g)	Bacteris làctics (ufc/g)	Fongs + llevats (ufc/g)	Bacteris acètics (ufc/g)
Bidestil·lada	<30	<30	795	2.880	270
De rentadora	9.825	40.725	50.325	104.250	1.380.000



**Contaminació microbiològica.
Aigua de "rentat"**

Paràmetre	Tipus d'aigua	
	Bidestil·lada	De rentadora
Color b* (component groga)	89.8 a	68.5 b ↓
Atribut verd (0-10)	4.1 a	3.7 b ↓
Fruitat madur (%)	18% b	44% a ↑
Nonanal (mg/kg)	0.18 b	0.23 a ↑
Àc. hexanoic (mg/kg)	0.17 b	0.21 a ↑
Alcohol isoamílic (mg/kg)	0.10 b	0.14 a ↑
Acetat d'isoamil (mg/kg)	0.02 b	0.03 a ↑

Oli OOVE

Afecta principalment:

Al color de l'oli

A la fracció volàtil

disminuint l'atribut verd

augmentant l'atribut madur

DEFECTES

Elaboració: 27°C i 60 min. batut

Gelades

INTENSITAT DE PERCEPCIÓ DE DEFECTES

Amargor/baixos

Fongus/mal terra

Aciditat/magnèsic/àcid

Gelades (baixa humitat)

Flavor

Altres defectes

Metàlic fenc massa bast

salinora cremat olivoses

Esport cogombre grassa

Perfil sensorial. Varietat 'Arbequina'



Olives recent collides després de la gelada



Morelló et al., 2003

Ranci

INTENSITAT DE PERCEPCIÓ DE DEFECTES

Amargor/baixos

Fongus/mal terra

Aciditat/magnèsic/àcid

Gelades (baixa humitat)

Flavor

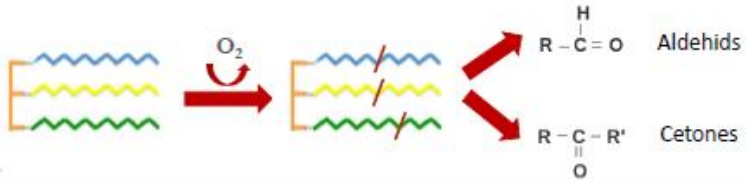
Altres defectes

Metàlic fenc massa bast

salinora cremat olivoses

Esport cogombre grassa



- Defecte que va de baixa
- Oxidació dels àcids grassos i formació altres compostos (aldehids i cetones)

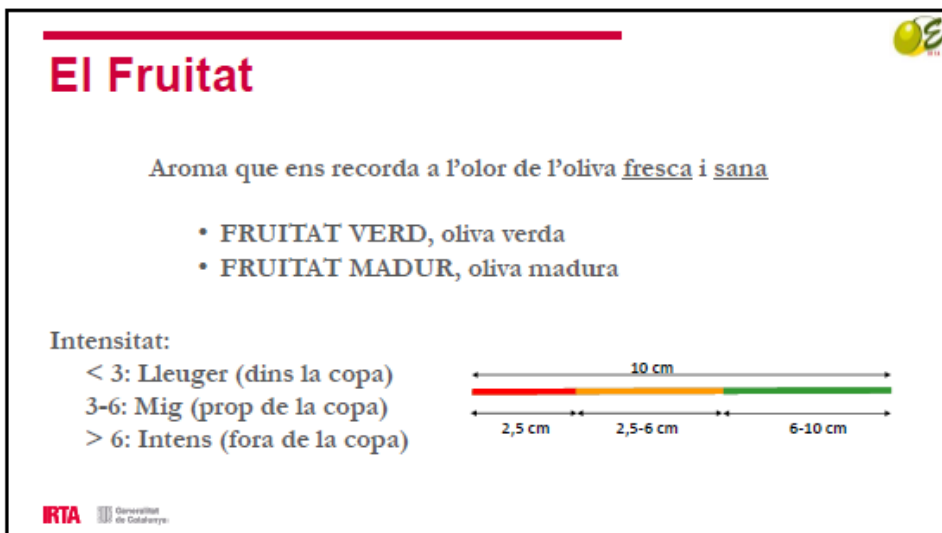
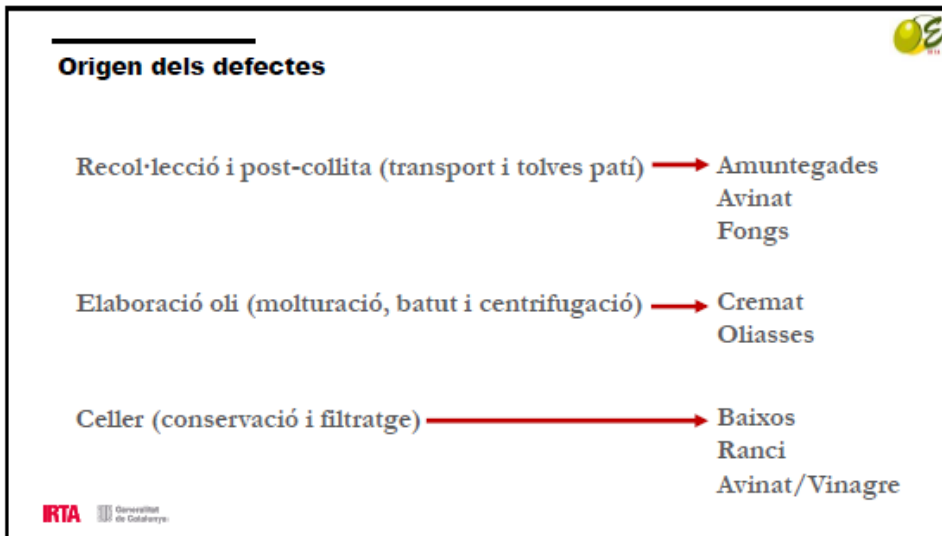


The diagram illustrates the oxidation of a triglyceride. On the left, a triglyceride molecule is shown with three fatty acid chains (blue, yellow, and green) attached to a glycerol backbone. An arrow with O_2 above it points to the right, where the chains are shown with red slashes indicating oxidation. From this intermediate, two red arrows point to the right, leading to the chemical structures of an aldehyde and a ketone.

$$\begin{array}{c} \text{H} \\ | \\ \text{R} - \text{C} = \text{O} \end{array}$$
 Aldehids

$$\begin{array}{c} \text{R} - \text{C} - \text{R}' \\ || \\ \text{O} \end{array}$$
 Cetones




El Fruitat i les Aromes secundàries

Fruit sa. Compostos

Àc. Linoleic (C18:2) Àc. Linolènic (C18:3)

Fruitat (verd/madur)
Verd (fulles/herba)
Aromes secundàries



IRTA Generalitat de Catalunya


Angerosa et al., 2017

El Fruitat i les Aromes secundàries

Fruit sa. Compostos

Àc. Linoleic (C18:2) Àc. Linolènic (C18:3)

Fruitat (verd/madur)
Verd (fulles/herba)
Aromes secundàries



Àc. Linoleic (C18:2) → LOX → 13-HPO → HPL → Hexenal → AAT → Hexyl acetate

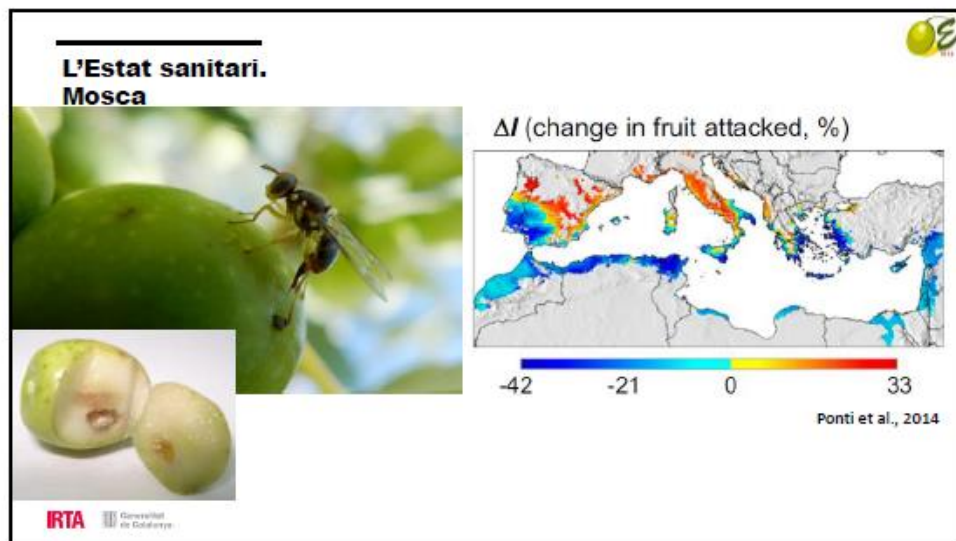
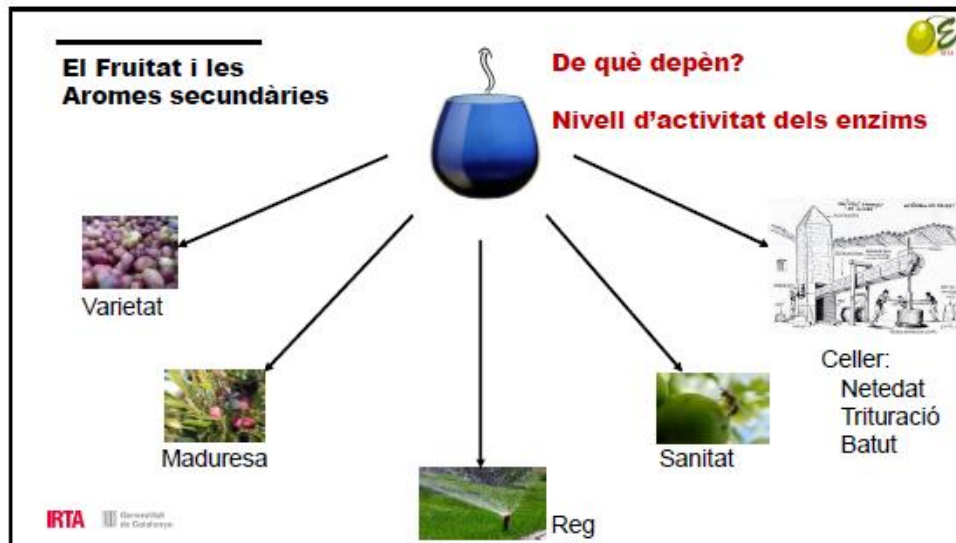
Àc. Linolènic (C18:3) → LOX → 13-HPO → Compostos C5

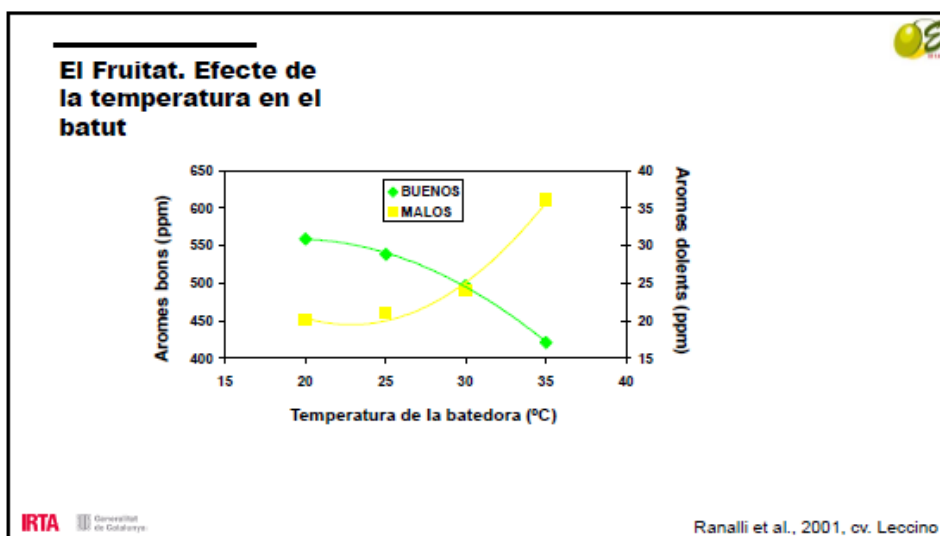
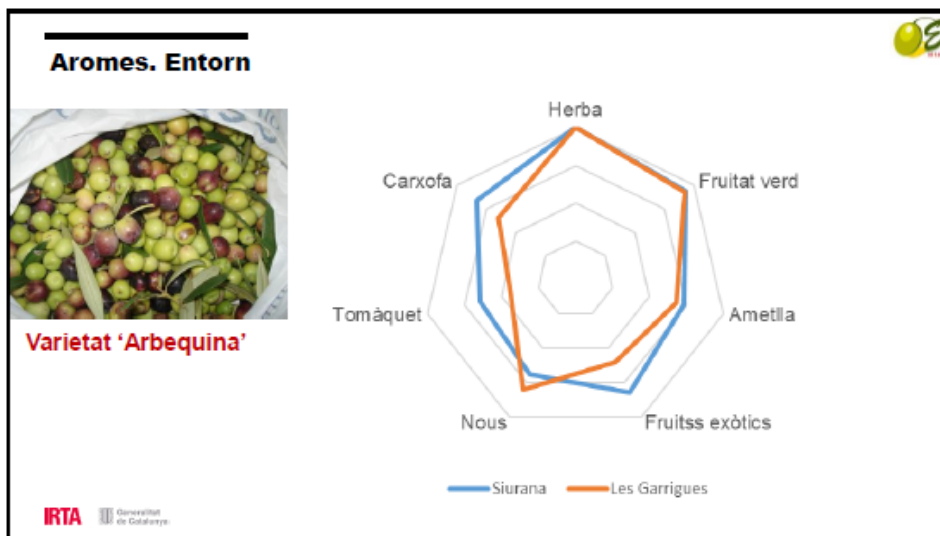
13-HPO → HPL → Hexenal → Isomerasa → Hexenal → ADH → trans-2-hexen-1-ol → AAT → trans-2-hexen-1-yl acetate

13-HPO → HPL → Hexenal → ADH → Hex-1-ol → AAT → Hexyl acetate

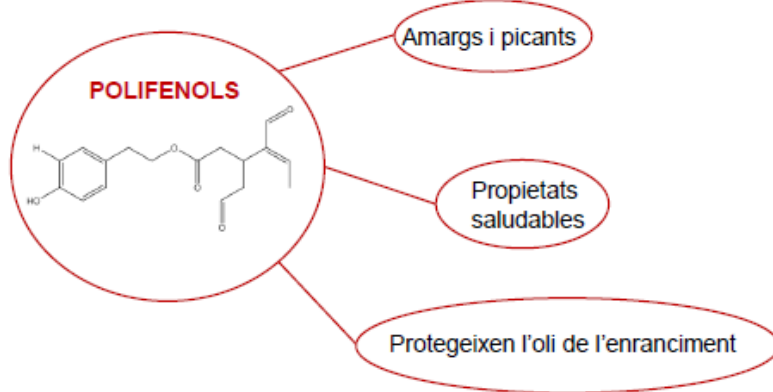
IRTA Generalitat de Catalunya

Angerosa et al., 2017





Amarg i Picant

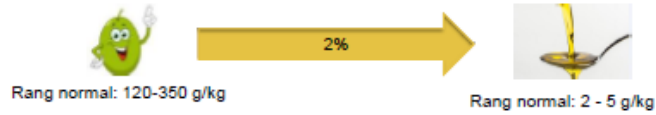


IRTA Generalitat de Catalunya

Polifenols

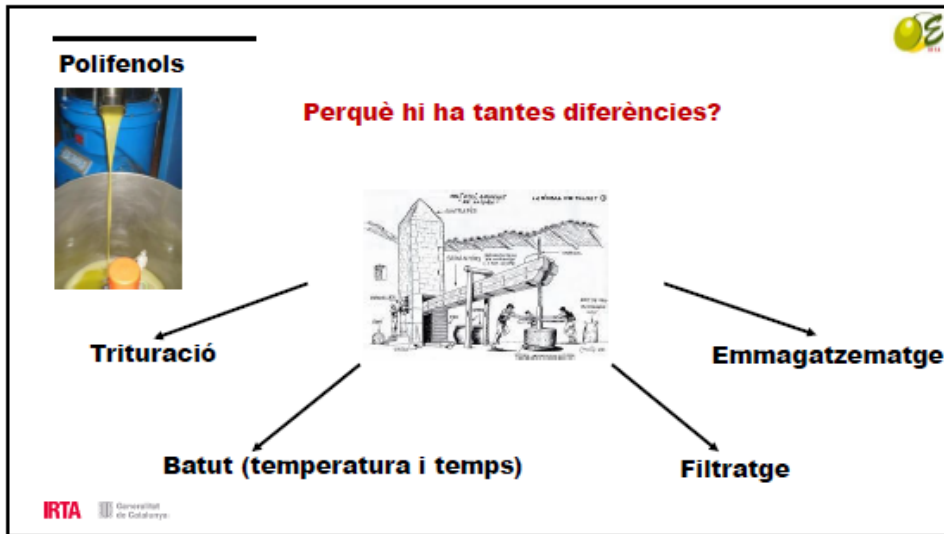
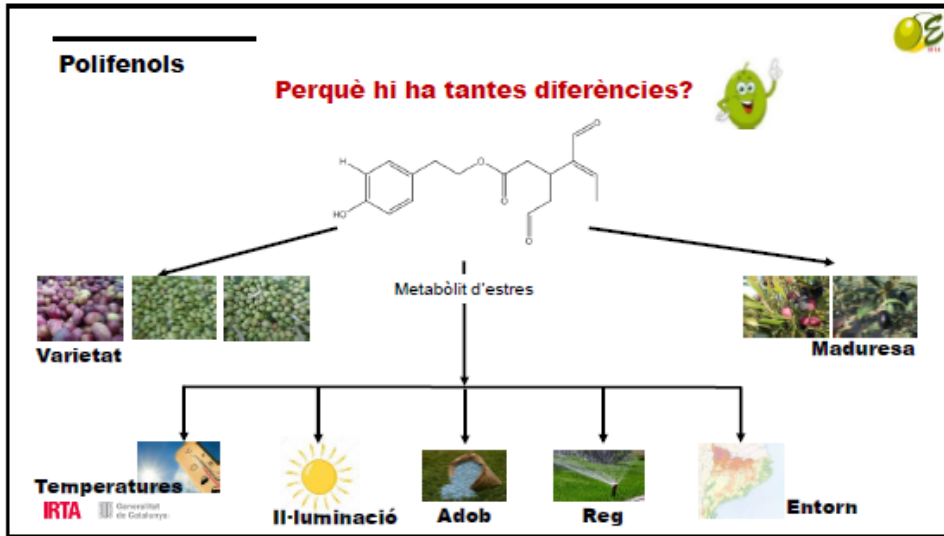


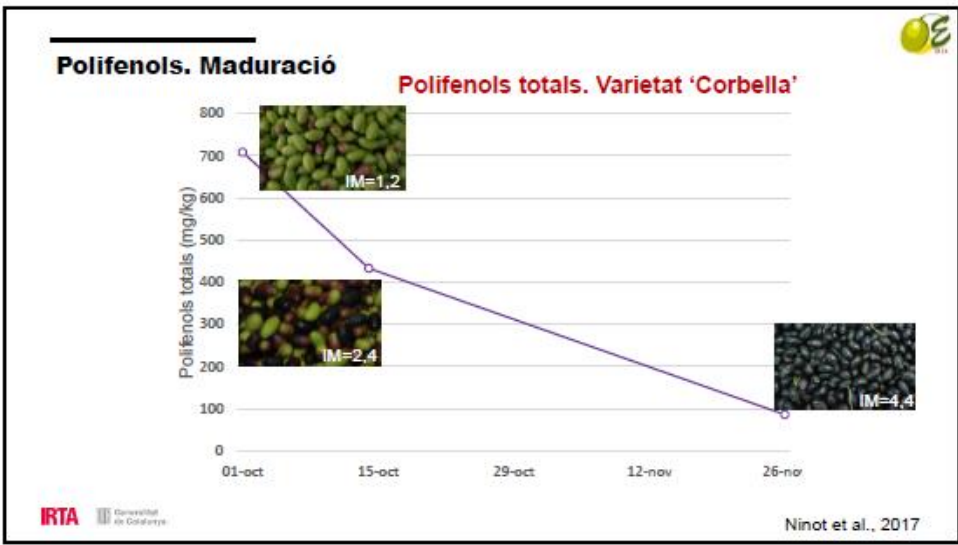
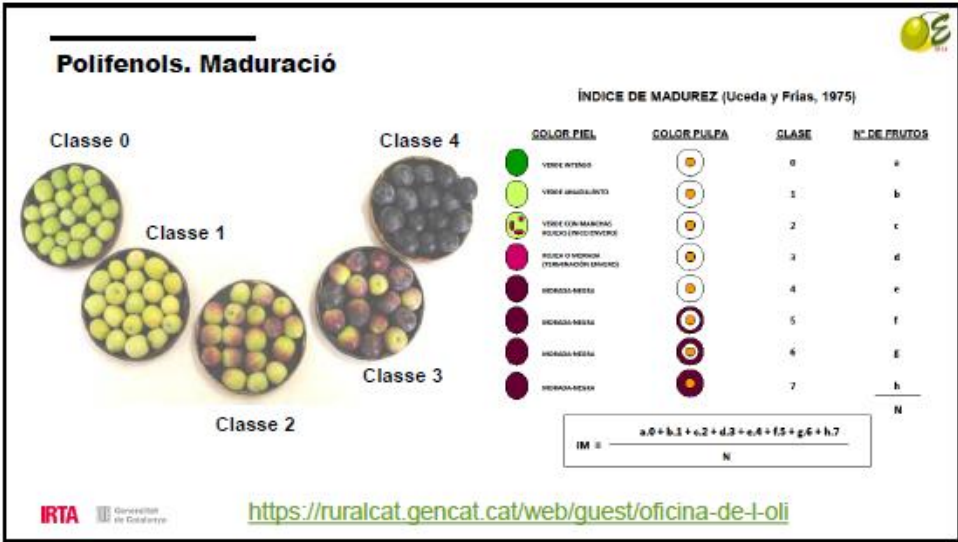
Molts compostos diferents

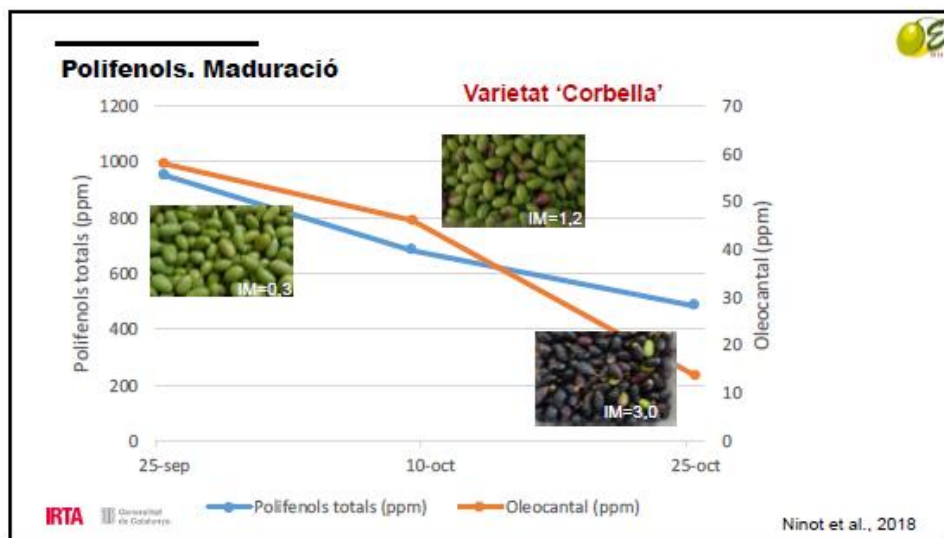
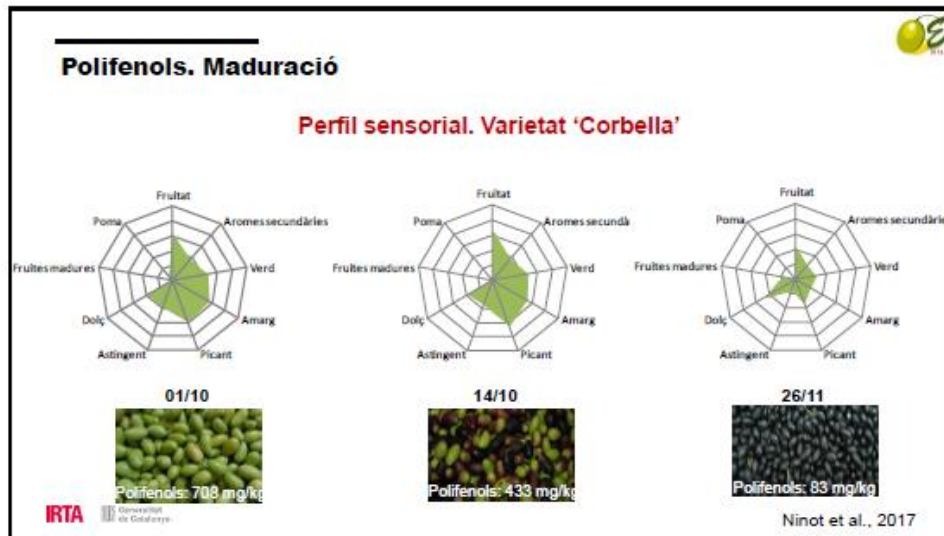


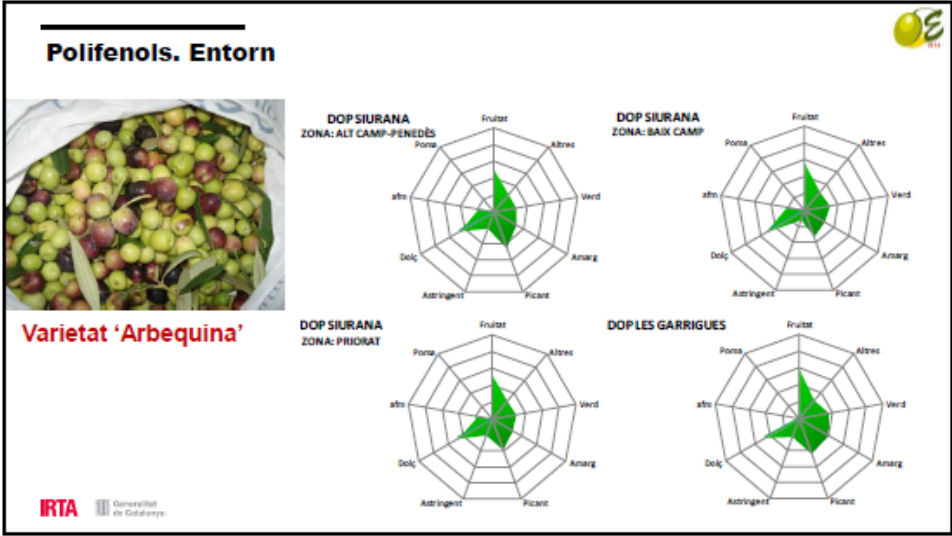
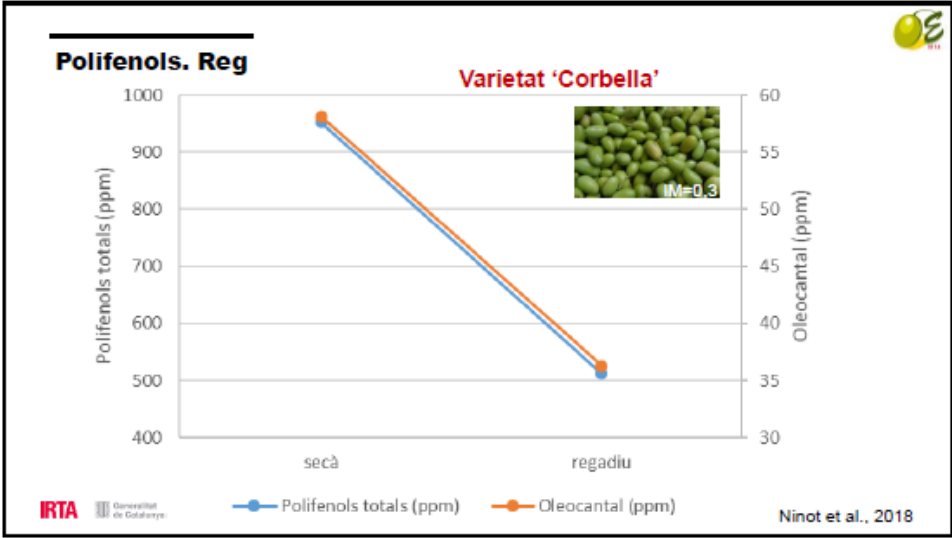
Compost	Sensació	
Derivats oleuropeïna 3,4-DHPEA-EDA 3,4-DHPEA-EA	Amarg, astringent, picor lleu en llengua Amarg, astringent, dolç, fred, pebre, picor lleu, salat	
Derivats ligustròsid p-HPEA-EDA p-HPEA-EA	Picant fort en gola, amarg lleu Astringent, amarg, picor lleu, boca seca	

IRTA Generalitat de Catalunya









Polifenols. Propietats saludables



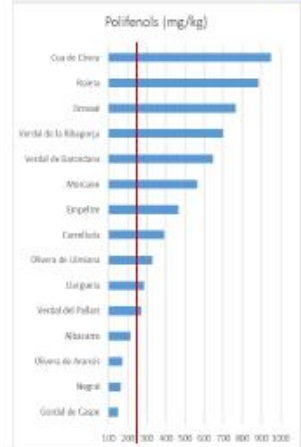
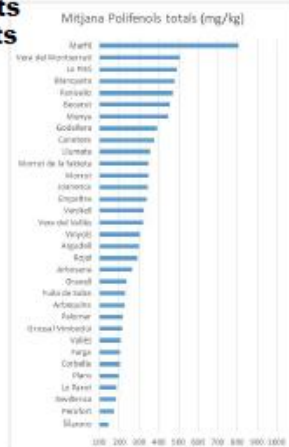
Al·legació de salut (UE-432/2012)



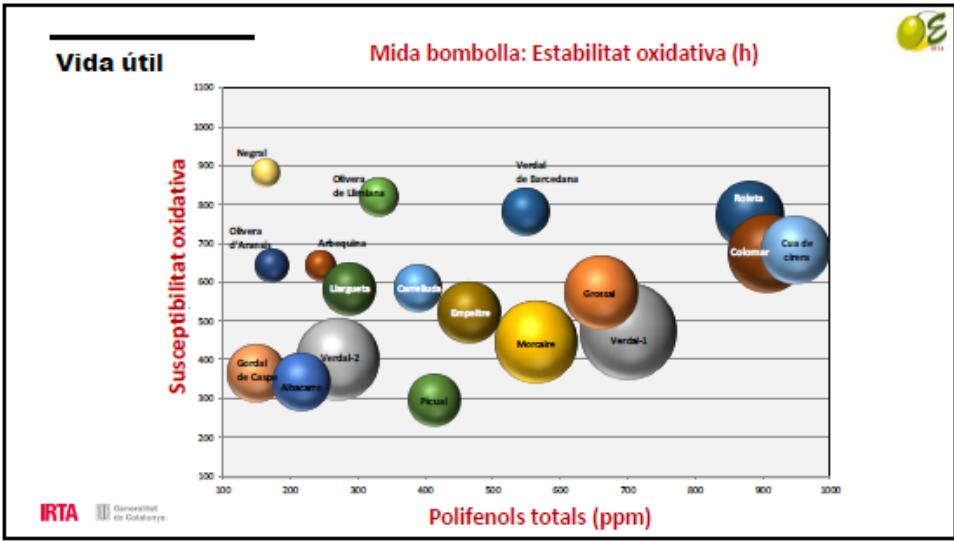
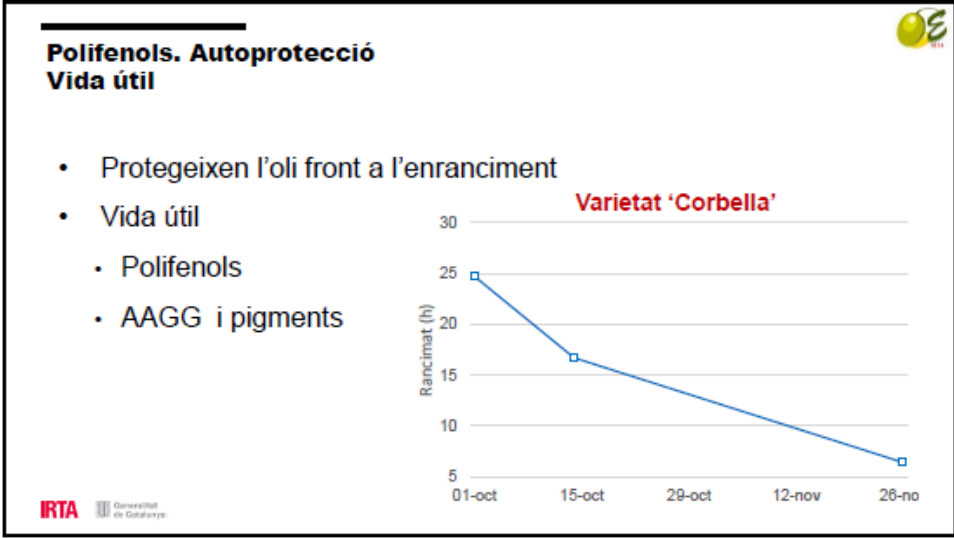
Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo. El efecto beneficioso se obtiene con una ingesta diaria de 20g de aceite de oliva

Només es pot etiquetar l'oli que contingui un mínim de 5 mg de hidroxitirosol i derivats per 20 g d'oli d'oliva (250 mg/kg)

Polifenols. Propietats saludables. Varietats



Quantitat mínima al·legació salut



Conclusions



OOEV

Atribut diferencial
Aroma i Sabor
Polifenols

Condicions de cultiu

Modelen els atributs
Varietat, Entorn, Reg.
Maduració...

Panell de tast

Única eina disponible
actualment que
permet analitzar
aquest atributs des del
punt de vista de la
percepció del
consumidor

Qualitat oliva

La baixa qualitat de l'oliva
poden generar defectes
sensorials greus

Elaboració

Netedat
Modelen els atributs



**Moltes gràcies per
la seva atenció**

antonia.ninot@irta.cat



ANNEX 2. CONTINGUT DE LA SESSIÓ PRÀCTICA EN TAST SENSORIAL D'OLI

IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries
Consell de Catalunya

SEMINARI EN TAST AVANÇAT D'OLIS
Reus, 7 octubre 2019

Composició i criteris de qualitat de l'oli d'oliva
Interpretació d'anàlitiqes

Juan Fco. Hermoso
IRTA Mas de Bover

IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries
Consell de Catalunya

Globalidad del olivo

IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries
Consell de Catalunya

Mercado mundial

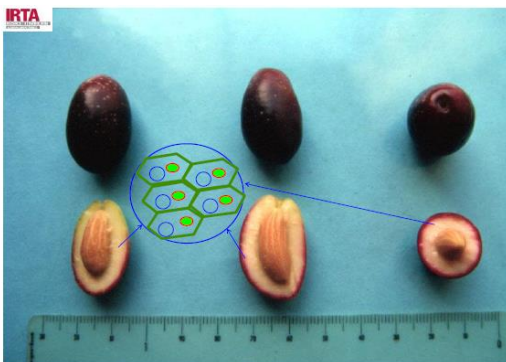
En el contexto mundial del mercado de aceites y grasas, el aceite de oliva representa menos del 2% de la producción total

Fuente: FAOSTAT, 2015.

IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries
Consell de Catalunya

Criterios de compra en el consumidor

- 1º.- Calidad del producto
- 2º.- Precio del producto
- 3º.- Demanda de productos respetuosos con el medioambiente



IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries
Consell de Catalunya

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

El obtenido únicamente por procedimientos mecánicos o por otros físicos, en condiciones que no ocasionen la alteración del aceite, sin más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado

IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries
Consell de Catalunya

Composició química del aceite

IRTA
Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries
Consell de Catalunya

AOVE. Atributos positivos

Escola Agrària de Gandesa

IRTA AOVE. Atributos positivos

IRTA Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca Sostenibles
Escola Agrària de Gandesa

IRTA AOVE. Atributos negativos

IRTA Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca Sostenibles
Escola Agrària de Gandesa

IRTA AOVE. Atributos negativos

IRTA Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca Sostenibles
Escola Agrària de Gandesa

IRTA Salud/Cultura AOVE

IRTA Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca Sostenibles

IRTA AOVE y salud

Ayuda a perder peso: aporta sensación de saciedad y contiene grasas saludables que estimulan la pérdida de peso.

Alivia los dolores: por sus contenidos de oleocantal, tiene una acción antiinflamatoria que reduce dolores de las articulaciones y los músculos.

Previene el deterioro mental: por sus altos contenidos de grasas saludables monoinsaturadas, podría retrasar o impedir el deterioro mental (alzheimer).

Tiene propiedades anticancerígenas: relacionado con su alto contenido de ácido oleico y antioxidantes, flavonoides, polifenoles y escualeno.

Aliado contra la diabetes: estudios científicos revelan que la dieta mediterránea reduce la diabetes tipo II hasta un 50% al regular los niveles de azúcar en la sangre y la producción de insulina.

Fortalece el sistema inmunológico: que actúa contra virus, bacterias y microorganismos que pueden provocar enfermedades comunes y crónicas.

Disminuye la presión arterial: tres cucharadas diarias reducen la presión diastólica y sistólica.

Controla el colesterol: las grasas monoinsaturadas aumentan los niveles de colesterol bueno y estimulan la eliminación del malo, previniendo al mismo tiempo problemas cardiovasculares.

Humecta la piel naturalmente: humecta profundamente la piel y la suaviza, previniendo su envejecimiento prematuro y protegiéndola de los daños ocasionados por el sol.

IRTA Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca Sostenibles

IRTA Consumo de aceite de oliva

1. Diagnóstico del macroentorno (mundo)

País	México 1990-2009 (2009)	México 09-15 (2014)	%
Mundo	269.2 (22.25%)	280.000	104.01%
España	354.8 (19.77%)	427.1	120.62%
Italia	294.6 (18.57%)	319.9	108.62%
Francia	263.4 (15.62%)	285.2	108.27%
USA	183.6 (10.83%)	217.0	118.24%
Turquía	73.5 (2.54%)	84.70	114.57%
Marrocos	60.1 (2.23%)	67.00	111.65%
Argelia	50.1 (2.97%)	55.0	109.78%
Portugal	25.1 (2.49%)	24.4	97.21%
Bélgica	19.1 (2.67%)	18.0	94.24%
Reino Unido	18.6 (2.01%)	17.3	92.47%
Alemania	15.1 (2.17%)	13.9	91.39%
Brasil	14.1 (2.14%)	12.9	91.49%
Australia	14.1 (2.14%)	12.9	91.49%
Canadá	12.1 (1.91%)	11.0	90.91%
China	11.1 (1.90%)	10.0	90.09%
India	11.0 (1.91%)	10.0	90.91%
Rusia	11.0 (1.91%)	10.0	90.91%
China	11.0 (1.91%)	10.0	90.91%
India	11.0 (1.91%)	10.0	90.91%
Rusia	11.0 (1.91%)	10.0	90.91%
Total	2.64 (100.00%)	2.69 (100.00%)	

Consumo media global 09 - 15

Se consume AO en 179 países del mundo. El 83 % en países productores. Los 4 primeros países consumen más que el resto.
Fuente: Juan Vilar a partir de datos del COI. 2017

IRTA Consumo de aceite per cápita

IRTA Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca Sostenibles

IRTA Balance CO₂ positivo en olivar: 10 kg de CO₂

Los estudios publicados hasta la fecha, demuestran que producir un litro de aceite de oliva emite a la atmósfera un promedio equivalente a 1,5 kg de CO₂ a lo largo del ciclo de vida del producto.

La adopción de prácticas agronómicas pertinentes permite al olivar fijar alrededor de 11,5 kg de CO₂ en el suelo,

- 1 ha olivar anula la huella de C anual de 1 persona
- La producción mundial de AO absorbe las emisiones de más de 9 M (Hong Kong)

IRTA

IRTA

UNA HECTÁREA DE OLIVAR ALMACENA PRÁCTICAMENTE LA HUELLA DE CARBONO ANUAL DE UNA PERSONA.

EL OLIVAR MUNDIAL CAPTA UNA CANTIDAD DE CO₂ EQUIVALENTE A LA ORIGINADA POR 9 000 000 DE HABITANTES

LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ACEITE DE OLIVA ABSORBE LAS EMISIONES DE MÁS DE 100 MILLONES DE VEHÍCULOS ANUALES

IRTA

Procesos de alteración de frutos y aceite

- Hidrolíticos → acidez
- Oxidativos → peróxidos + UV
- Fermentativos → análisis sensorial
- Mezclas ilícitas → análisis de fraudes

IRTA

SAPONIFICABLE. Triglicéridos

- PALMÍTICO (C16:0) (7.5 a 20.0%) denso
- OLEICO (C18:1) (55 a 83 %) colesterol
- LINOLEICO (C18:2) (3.5 a 21.0%) rancio

IRTA

Procesos de alteración Hidrólisis y Oxidación

AGUA+LIPASA → acidez

O₂ → peróxidos

Enemigos AOVE:

Calor Oxígeno Luz Impurezas El tiempo

IRTA

Norma comercial: aceites vírgenes, de oliva y de orujo. COI T15/N3 de 2011; CE-Nº 1348/2013

- Denominaciones
 - ✓UE: extra; virgen; aceite de oliva; aceite de orujo de oliva
 - ✓COI: extra; virgen; corriente ("ordinary"); aceite de oliva refinado; aceite de oliva; aceite de orujo refinado; aceite de orujo ("olive-pomace oil")
- Criterios de calidad (CE 2568/91 actualizado en 2013)
- Criterios de pureza
- Otras normas: aditivos, contaminantes, higiene, envases, nivel llenando envase, etiquetas...

IRTA

Norma comercial: aceites vírgenes, de oliva y de orujo. COI T15/N3 de 2011; CE-Nº 1348/2013

Categoría	Cata	IA	IP	K270	K232	^K	Ceras
Virgen Extra	Md=0	M 0.8	M 20	M 0.22	M 2.50	M 0.01	M 150
Virgen	Md≤3.5	M 2.0	M 20	M 0.25	M 2.60	M 0.01	M 150
Lampante	Md>3.5	m 2.0	-	-	-	-	M 300
Refinado	-	M 0.3	M 5	M 1.10	-	M 0.16	M 350
Oliva	-	M 1.0	M 15	M 0.90	-	M 0.15	M 350
Orujo Crudo	-	-	-	-	-	-	m 350
Orujo Refinado	-	M 0.3	M 5	M 2.00	-	M 0.20	m 350
Orujo de oliva	-	M 1.0	M 15	M 1.70	-	M 0.18	m 350

Reglamento UE 1348/2013

IRTA

Norma comercial: aceites vírgenes, de oliva y de orujo. COI T15/N3 de 2011; CE-Nº 1348/2013

A pesar de sus rudimentarios métodos de producción, los antiguos romanos clasificaban el aceite de oliva en 5 categorías atendiendo a la recolección y maduración del fruto:

- oleum ex albis ulivis = aceite de aceitunas verdes
- oleum viride = aceite de aceitunas en enero
- oleum maturum = aceite de aceitunas maduras
- oleum caducum = aceite de aceitunas del suelo
- oleum cibarium = aceite de aceitunas podridas

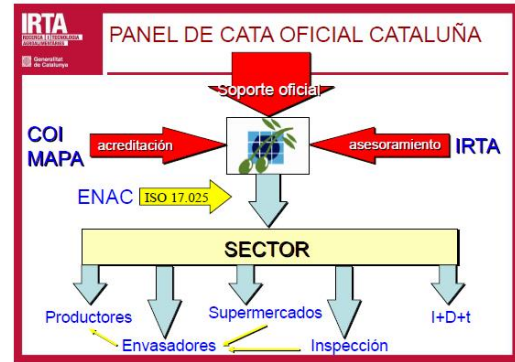
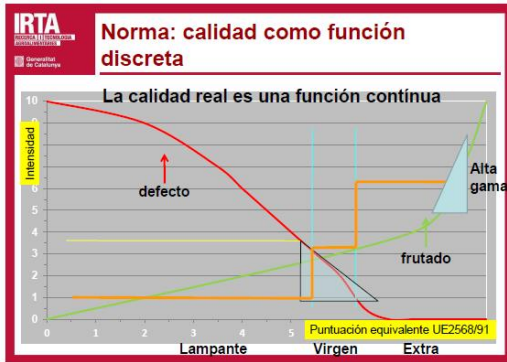
AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)

AOV (Aceite de Oliva Virgen)

AOL (Aceite de Oliva Lampante)

IRTA

Panell de tast oficial d'olis verges de Catalunya



- IRTA**
Instituto de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
Departament de Catalunya
- ### Norma y calidad real
- Mezclas ilícitas: Virgen + (semillas, refinados, desodorizados, desesterilizados, deshidrogenados, reesterificados, pigmentados, oliva, orujo, combinaciones...)
 - Mezclas permitidas: **Extra + Virgen + Lampante**
 - ✓ Único requisito: analítica final correcta
 - Capacidad y sistema de apertura
 - ✓ Se presentarán al consumidor final en envases de 5 litros como máximo, debiendo incorporar un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización
 - ✓ El envase deberá ser irrellenable cuando vaya destinado al consumo en hostelería
 - ✓ En aceites destinados a restaurantes, hospitales, comedores y otros centros similares, los Estados miembros podrán fijar una capacidad máxima de los envases superior a cinco litros.



ANNEX 3. CONTINGUT DE LA SESSIÓ REALITZADA EL 19 DE NOVENBRE A ARAMUNT

IRTA
INSTITUT DE RECERCA TÈCNICA
AGROALIMENTÀRIA I DEL MEDI RURAL
Generalitat de Catalunya

Tast avançat d'olis
Aramunt, novembre 2019

Origen dels defectes relacionats amb olives de baixa qualitat

Agustí ROMERO

agusti.Romero@irta.cat

IRTA Mas de Bover
Constantí (Tarragona)

IRTA

Factors que afecten la qualitat

- Varietat
- Medi agrològic
 - Clima i sòl
 - ETO, temperatura, salt tèrmic, gelades, sequera...
 - Tècniques de cultiu
 - reg, model de plantació, fertilització, tractaments...
- Maneig d'oliva i d'oli
 - Recol·lecció, transport, elaboració, conservació, envasat, distribució

Tastador individual front panell de tast

Dr. Agustí J. Romero
agusti.romero@irta.cat

IRTA Mas de Bover, Constantí (Tarragona, SPAIN)



Interpretació de butlletins d'anàlisi físico-químics

Agusti ROMERO

IRTA Mas de Bover
Constantí (Tarragona)

Norma comercial: oliva i sansa COI T15 N3 (2018); CE-2568/91 (2017)

- Denominacions
- Criteris de puresa
- Criteris de qualitat
- Altres normes: additius, contaminants, higiene, envasos, etiquetes...