

<b>Títol de l'activitat</b>	<b>Introducció al tast de l'oli d'oliva i del vi</b>		
<b>Codi</b>	<b>0000090020</b>		
<b>Nivell educatiu</b>	<b>FP</b>	<b>Modalitat</b>	<b>Curs</b>
<b>Hores presencials</b>	<b>10</b>	<b>Hores certificades</b>	<b>20</b>

### **PROFESSORAT**

Josep Maria Audí Vallespí, professor del CFGM Olis i Vins i CFGS Vitivinicultura i tastador del Panell de tast oficial d'olis verges d'oliva de Catalunya.

Ruben Cobo Ariño, professor del CFGM Olis i Vins i CFGS Vitivinicultura.

### **DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT**

Introducció en el món del tast, treballant de forma específica l'oli d'oliva i del vi. A través de sessions pràctiques de tast guiats es desenvoluparan els diferents continguts de la matèria que també ens aproximarà a altres aspectes (cultural, gastronòmic, elaboració) del món del vi i de l'oli d'oliva.

### **CONTINGUTS:**

- Introducció al món de l'oli d'oliva.
- El tast de l'oli d'oliva.
- Introducció al món del vi.
- El tast del vi.

### **OBJECTIUS:**

- Conèixer el món del vi i de l'oli d'oliva.
- Desenvolupar un coneixement bàsic sobre les diferents tècniques de tast tant d'oli d'oliva com vi.
- Aprendre a detectar les principals varietats de vi i oli i reconèixer les propietats organolèptiques que els defineixen.

### **OBSERVACIONS:**

El curs consta de 10 hores presencial i 10 hores de treball. Aquest, consistirà en una sèrie de fitxes de tast que l'alumne omplirà a casa pel seu compte amb els coneixements adquirits a l'aula.

## CALENDARI DE L'ACTIVITAT:

El curs constarà d'un total de 10 hores presencials incloent teoria i pràctica, repartides en cinc sessions de 2h cada una:

Primer divendres de cada mes 17.00-19.00

- 7 Octubre
- 4 novembre
- 2 Desembre
- 13 Gener
- 3 Febrer

## Lloc de realització (si és un espai de la UdL):

<b>Lloc:</b>	Ins. Josep Vallverdú (Les Borges Blanques)	c/ Doctor Josep Trueta
--------------	--	------------------------

**L'aula s'indicarà al tauló d'anuncis de l'entrada a l'edifici.**