

Programa do Curso Curto de Iniciação à Prova de Azeites Virgens

Ano 2011

1ª Sessão

Introdução ao curso.

Noções teóricas sobre azeites virgens e limiares da análise sensorial.

Os sentidos: olfacto, paladar e tacto.

Prova de soluções aquosas com os gostos fundamentais.

Prova de cinco azeites para teste de avaliação.

Provas de azeites virgens das diversas regiões de produção de Portugal.

2ª Sessão

O conhecimento dos principais defeitos dos azeites virgens: tulha, borras, mofo, ranço e avinhado. Factores responsáveis pelos defeitos dos azeites virgens.

Provas de azeites das principais marcas comercializadas.

Simulação da selecção de provadores com o defeito tulha.

3ª Sessão

As fichas de prova utilizadas nas provas dos azeites virgens.

As principais regiões de produção de azeite em Portugal. As Denominações de Origem Protegida.

Tipos comerciais de azeites: Azeites de marca e de produção (DOP, Agricultura Biológica, Quinta e Monovarietais).

Provas de azeites estrangeiros, de Agricultura Biológica e Monovarietais.

Prova de ordenação com cinco azeites virgens.

Prova dos cinco azeites do teste de avaliação.