



Hinc patriam sustinet

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa

Programa do Curso Curto de Aperfeiçoamento à Prova de Azeites Virgens
(Nível I)
Ano 2011

1ª Sessão

Introdução ao curso.

Noções teóricas sobre o procedimento de prova de azeites virgens.

Sensações aromáticas olfactivas, directas e retronasais, de atributos positivos dos azeites virgens.

Prova de amostras com intensidade diferente do defeito de tulha.

Prova de azeites virgens monovarietais.

Provas de azeites virgens das diversas Denominações de Origem Protegida Portuguesas de outros azeites de produtores e embaladores.

Prova de azeites virgens de “marca”.

Eleição do(s) azeite(s) do dia.

2ª Sessão

Sensações aromáticas olfactivas, directas e retronasais, de atributos positivos dos azeites virgens (continuação).

Prova de amostras com intensidade diferente do defeito de mofo.

Prova de azeites virgens monovarietais.

Provas de azeites virgens das diversas Denominações de Origem Protegida Francesas e de outros azeites de produtores e embaladores.

Prova de azeites virgens de “marca”.

Eleição do(s) azeite(s) do dia.

3ª Sessão

Sensações aromáticas olfactivas, directas e retronasais, de atributos positivos dos azeites virgens (conclusão).

Prova de amostras com intensidade diferente do defeito de ranço.

Prova de azeites virgens monovarietais.

Provas de azeites virgens das diversas Denominações de Origem Protegida Espanholas e de outros azeites de produtores e embaladores.

Prova de azeites virgens de “marca”.

Eleição do(s) azeite(s) do dia.

Prova de ordenação dos azeites eleitos nos três dias.