

## **Conteúdo programático:**

### **1. SESSÃO**

Introdução ao curso.

Noções teóricas sobre o procedimento de prova de azeites virgens.

Familiarização com as sensações aromáticas olfactivas, directas e rectronasais, de atributos positivos dos azeites virgens.

Prova de ordenação com 5 amostras de intensidades diferentes do defeito tulha (teste).

Provas de azeites virgens monovarietais portugueses.

Prova de selecção , usando a folha Mario Solinas, de azeites virgens provenientes de diversas regiões de Portugal e Espanha..

### **2. SESSÃO**

Familiarização com as sensações aromáticas olfactivas, directas e rectronasais, de atributos positivos dos azeites virgens (continuação).

Prova de ordenação com 5 amostras de intensidades diferentes do defeito ranço (teste).

Provas de azeites virgens monovarietais espanhóis.

Prova de selecção, usando a folha de prova Mario Solinas, de azeites virgens provenientes de diversas regiões de França.

Prova de azeites portugueses premiados pelo concurso Mario Solinas 2010.

### **3. SESSÃO**

Familiarização com as sensações aromáticas olfactivas, directas e rectronasais, de atributos positivos dos azeites virgens (conclusão).

Prova de ordenação com 5 amostras de intensidades diferentes do defeito madeira húmida/mofo (teste).

Provas de azeites virgens monovarietais de diferentes países.

Prova de selecção, usando a folha de prova Mario Solinas, de azeites virgens provenientes de diversas regiões de Itália.

Algumas aplicações gastronómicas com azeites virgens de características diversas.

Prova de ordenação de azeites virgens extra.