

## **CURSO DE INICIAÇÃO À PROVA DE AZEITES**

No âmbito do IX Festival de Sabores do Azeite Novo, o Instituto Piaget vai dinamizar um Curso de Iniciação à Prova de Azeites.

O objectivo principal deste curso é detetar a existência de defeitos organolépticos, isto é, de sensações desagradáveis devidas a substâncias não naturais, formadas devido à deterioração do fruto ou devido a uma elaboração defeituosa. Por outro lado, pretende-se ainda detetar a presença de "frutado", visto que esta sensação organoléptica é um índice de frescura do produto. .

### **Programa**

#### **1ª Parte**

- Vídeo "A Fileira do Azeite"
- As principais cultivares da Terra Quente Transmontana
- Noções sobre azeites virgens e análise sensorial
- Denominações oficiais dos vários tipos de azeite
- Azeite de Trás-os-Montes - DOP

#### **2ª Parte**

- A organoléptica do azeite
- As fichas de prova utilizadas nas provas dos azeites virgens
- Protocolo de prova
- Provas de azeites virgens

### **Destinatários**

Este Curso destina-se ao público em geral com interesse nesta temática.

### **Duração do Curso**

8 Horas.

### **Local de Realização**

Instituto Piaget - Mirandela  
Avenida 25 de Abril - 5370 202 Mirandela

### **Inscrições**

Instituto Piaget  
Tel. 278 200 150  
gaia@mirandela.ipiaget.org

### **Valor de inscrição**

20,00€

### **Número de formandos**

25

### **Formadora**

Maria Helena Chéu (Instituto Piaget)

Certificado de Curso

Serão emitidos certificados de participação.