

FORMATION D'INITIATION A L'ANALYSE SENSORIELLE DE L'HUILE D'OLIVE VIERGE

**13_16
MARS
2023**

13 MARS GROUPES CIBLES DU PROJET, RÉGION DE KAIROUAN

9H00 | 10H00

Mot de bienvenue et présentation du cadre de la formation

10H00 | 11H00

Les bonnes pratiques pour l'obtention d'une huile d'olive vierge extra
Composition de l'huile d'olive vierge

11H00 | 11H30

Pause-café

11H30 | 14H00

Technique de l'analyse sensorielle
Les attributs positifs de l'huile d'olive vierge extra
Les attributs négatifs à éviter pour obtenir une huile d'olive vierge extra

14 MARS GROUPE CIBLES DU PROJET, RÉGION DE SOUSSE ET MONASTIR

9H00 | 10H00

Mot de bienvenue et présentation du cadre de la formation

10H00 | 11H00

Les bonnes pratiques pour l'obtention d'une huile d'olive vierge extra
Composition de l'huile d'olive vierge

11H00 | 11H30

Pause-café

11H30 | 14H00

Technique de l'analyse sensorielle
Les attributs positifs de l'huile d'olive vierge extra
Les attributs négatifs à éviter pour obtenir une huile d'olive vierge extra

15 MARS GROUPES CIBLES DU PROJET, RÉGION DE NABEUL

9H00 | 10H00

Mot de bienvenue et présentation du cadre de la formation

10H00 | 11H00

Les bonnes pratiques pour l'obtention d'une huile d'olive vierge extra
Composition de l'huile d'olive vierge

11H00 | 11H30

Pause-café

11H30 | 14H00

Technique de l'analyse sensorielle
Les attributs positifs de l'huile d'olive vierge extra
Les attributs négatifs à éviter pour obtenir une huile d'olive vierge extra

16 MARS
POPULATION CIBLE : GRAND
PUBLIC
DE 9H00 À 14H00

L'ANALYSE SENSORIELLE COMME OUTIL POUR L'AMÉLIORATION DE LA
QUALITÉ DE L'HUILE D'OLIVE
TECHNIQUE DE L'ANALYSE SENSORIELLE
DÉGUSTATION DES HUILES D'OLIVE MONOVARIÉTALES VIERGE EXTRA