

檔 號: R170206
保存年限: 5

國立屏東科技大學 函

地址：91201屏東縣內埔鄉老埤村學府路1號
傳 真：08-7740547
聯絡人：林淑琴 08-7703202 #8359
電子郵件：linshuchin@mail.npust.edu.tw
發 辦：

受文者：國立暨南國際大學

一、將來文上傳本校公文系統，
公告週知。

發文日期：中華民國103年8月25日

發文字號：屏科大農院字第1034000823號

速別：最速件 **專員王淑娟**

二、文陳閱後存。

密等及解密條件或保密期限：

副校長兼研發處處長 施君興

研發處綜合企劃組組長 林玉溪

代

代行為
研發處綜合企劃組組長 林玉溪

附件：西班牙橄欖油專業品鑑研討會報名簡章.pdf (西班牙橄欖油專業品鑑研討會報名簡章.PDF，共1個電子檔案)

主旨：檢送本校農學院辦理「西班牙橄欖油專業品鑑研討會」報名簡章，請轉知所屬並鼓勵參與本活動，請查照。

說明：

一、本校農學院與臺灣國際橄欖油發展協會(籌備處)謹訂於103年9月14日起，於北、中、南區舉辦『西班牙橄欖油專業品鑑研討會』。

二、活動場次如下：

(一)南區:民國103年9月14、15日，國立屏東科技大學

(二)中區:民國103年9月16、17日，僑光科技大學

(三)北區1: 民國103年9月19、20日德霖技術學院

(四)北區2:民國103年9月21、22日，經國管理暨健康學院

三、活動連絡人:賴麗安小姐(08-7703202轉8323)。

正本：公私立大專校院、各私立高級職業學校、台灣廚師聯盟、台灣廚藝美食協會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、中華美食交流協會、財團法人中華飲食文化基金會、中華民國餐飲藝術推廣協會、台灣國際年輕廚師協會

副本：

103/08/26
09:01:11

主任秘書 葉桂君 代行

103年8月26日暨收文總字第(030010669)號



研發發展處

16



台灣國際橄欖油發展協會
Taiwan Association for International Olive Oil Development

西班牙橄欖油專業品鑑研討會

國立屏東科技大學 暨 台灣國際橄欖油發展協會 謹訂於 103 年 9 月 14 日起，於北、中、南區舉辦『西班牙橄欖油專業品鑑研討會』，敬請惠予公告並鼓勵相關教師及餐飲業者參加，請查照會辦，至感公誼。

區域	活動時間	活動地點
南區	中華民國 103 年 9 月 14、15 日(星期日、一)	國立屏東科技大學 屏東縣內埔鄉老埤村學府路 1 號
中區	中華民國 103 年 9 月 16、17 日(星期二、三)	僑光科技大學 台中市西屯區僑光路 100 號
北區(一)	中華民國 103 年 9 月 19、20 日(星期五、六)	德霖技術學院 新北市土城區青雲路 380 巷 1 號
北區(二)	中華民國 103 年 9 月 21、22 日(星期日、一)	經國管理暨健康學院 基隆市中山區復興路 336 號

主辦單位: 國立屏東科技大學、台灣國際橄欖油發展協會

協辦單位: 僑光科技大學、德霖技術學院、經國管理暨健康學院

發證單位: 國立屏東科技大學、台灣國際橄欖油發展協會

指導單位: 西班牙商務辦事處

活動目的: 針對西班牙橄欖油品鑑制度之相關領域進行深度探討，進而推廣國際品油師認證機制

活動說明: 近來台灣爆發一連串的食用油安全問題，國人普遍缺乏食用油之種類及來源的相關知識(包含已經進口多年的橄欖油)。國立屏東科技大學農學院 吳明昌院長，在親自前往世界第一橄欖油生產國-西班牙進行深度研究後，認為橄欖油相關品鑑制度在國內極為缺乏，遂邀請到西班牙國家級品油認證訓練師—伊格納西奧·賽古拉 (Ignacio Segura) 先生蒞臨台灣，於北、中、南區進行為期八日、共計四場的『西班牙橄欖油專業品鑑研討會』，藉此讓絕對專業的橄欖油知識及應用能在台灣深耕，並預計於 2015 年起開始推廣橄欖油品油師之認證制度。

課程內容	橄欖油與健康、初榨橄欖油與橄欖油的不同、橄欖油的製程、橄欖油品鑑理論、橄欖油品鑑實務、橄欖油應用與習作
研習對象	針對大專院校/高中職相關教學領域之種子師資、餐飲業相關從業人員
研習地點	南區 國立屏東科技大學、中區 僑光科技大學 北區(一) 德霖技術學院、北區(二) 經國管理暨健康學院
報名方式	一律採取線上報名，報名網址連結: 請點我
研習費用	方案一:NT\$ 3500 元【南區國立屏東科技大學、中區僑光科技大學、北區(一)德霖技術學院】 方案二:NT\$4100 元【北區(二)經國管理暨健康學院，含橄欖油海鮮自助餐體驗 600 元】
結訓頒發	16 小時公務人員研習時數、橄欖油品油研習證明書(憑此證書可參與明年度橄欖油品油之相關進階課程)
繳費方式	報名完成後，本會將以 email/簡訊寄發繳款通知，收到通知後再依繳款帳號繳款
服務電話	08-7703202 分機 8323 賴麗安 小姐



台灣國際橄欖油發展協會
Taiwan Association for International Olive Oil Development

方案一:

【南區國立屏東科技大學(9/13、14)、中區僑光科技大學(9/15、16)、北區(一)德霖技術學院(9/17、18)】

研習日期/時間	研習內容、議題
第一天 Day1	
08:30-09:00	報到、領取資料
09:00-09:50	橄欖油與健康
09:50-10:40	初榨橄欖油與橄欖油的不同
10:40-10:50	休息
10:50-11:40	橄欖油的製程
11:40-12:30	橄欖油品鑑理論
12:30-13:30	午餐休息
13:30-17:00	橄欖油之相關應用與料理實作(專業餐飲教師實作教學)
17:00	第一天研習結束

研習日期/時間	研習內容、議題
第二天 Day2	
08:30-09:00	報到、領取資料
09:00-09:50	橄欖油品鑑實務一
09:50-10:40	橄欖油品鑑實務二
10:40-10:50	休息
10:50-11:40	橄欖油品鑑實務三
11:40-12:30	橄欖油 Q & A
12:30-13:30	午餐休息
13:30-17:00	橄欖油之相關應用與料理實作(專業餐飲教師實作教學)
17:00	第二天研習結束



台灣國際橄欖油發展協會
Taiwan Association for International Olive Oil Development

方案二:【北區(二)經國管理暨健康學院 9/21、22】

研習日期/時間	研習內容、議題
第一天 Day1 地點:經國管理暨健康學院 示範廚房	
08:30-09:00	報到、領取資料
09:00-09:50	橄欖油與健康
09:50-10:40	初榨橄欖油與橄欖油的不同
10:40-10:50	休息
10:50-11:40	橄欖油的製程
11:40-12:30	橄欖油品鑑理論
12:30-13:30	午餐休息
13:30-17:00	橄欖油之相關應用與料理實作 (專業餐飲教師實作教學)
17:00	第一天研習結束
自費行程- 入住 野柳野柳泊逸渡假飯店	

研習日期/時間	研習內容、議題
第二天 Day2 9/22(一) 地點: 野柳泊逸渡假飯店 宴會廳	
08:30-09:00	報到、領取資料
09:00-09:50	橄欖油品鑑實務一
09:50-10:40	橄欖油品鑑實務二
10:40-10:50	休息
10:50-11:40	橄欖油品鑑實務三
11:50-14:30	野柳泊逸渡假飯店 Fisherman's Kitchen 漁人廚房 海鮮自助餐 『當橄欖油遇上海鮮』
14:30-14:40	休息
14:40-16:20	橄欖油之相關保健應用
16:20-16:30	休息
16:30-17:00	Q&A
17:00	第二天研習結束

◆ 野柳泊逸渡假酒店

- 連絡電話：02-77035777
- 連絡地址：新北市萬里區港東路 162-3 號 1
- 入住時間:103 年 9 月 21 日入住
- 每人 1600 元·兩人 1 室(含早餐)·報名完成收到通知後再依繳款帳號繳款



講師簡介

Ignacio Segura

伊格納西奧·塞古拉

CEO at Olive Oil Consultancy

橄欖油顧問公司執行長

伊格納西奧·塞古拉(Ignacio Segura)一向熱衷於營養學與生物多樣性，而他真正的志業是關注食品加工過程，並在偶然的機緣下成為橄欖油專家。回溯至1999年，他注意到在他生活地區政府大樓中，有一個稱為「品評小組(Tasting Panel)」¹的部門，這激起了他的好奇心。他以為這應該是品嚐酒類的小組，然而卻驚訝地發現，他們品嚐的是橄欖油！很快地，他接受了專門的訓練，並以主品油師(master taster)的身份成為小組的一員，這樣的經歷讓他最終成為橄欖油公司的管理者。

當時，伊格納西奧對一種原生的橄欖品種—Empeltre²—產生了個人偏好，這種橄欖的價值長久以來被低估，而其所榨取出的橄欖油被認定是充滿甜味且容易酸敗的。於是他決定進一步了解，並深入研究萃取這種橄欖的方式，而他辛勤工作的成果，讓第一批Empeltre品種的特級初榨橄欖油獲得了國際獎項。

伊格納西奧的研究重點和目標，在於如何增進季復一季的橄欖收成品質，且他非常榮幸能與義大利托斯卡地區的大師學習與合作。然而，他注意到還有一個因素不能被忽略，那就是—科技，但他同時也發現，機械設備的供應者並非主品油師，而主品油師也並非機械設備的專家，故而這兩者都無法提供他試圖想獲取的完整知識。他決心自行處理這個問題，因此開始與一間科技公司合作，在這個合作過程中，他深入理解了許多過去忽略的觀念。

自2009年起，伊格納西奧成為多間橄欖油公司的顧問，這些公司渴望能生產及銷售品質卓越的橄欖油，並因此希望獲得包括改良油廠設備以及增進萃取、混合、運銷等技術的專業建議，而他提供的顧問服務，其成效無疑是顯著的，也因此它的顧客最終都成了他的朋友。

經歷

¹ 歐盟委員會規定，初榨橄欖油一定要經過品評小組的認證，品評小組由八位成員組成，這些成員由首席品油師(Panel leader)負責挑選及訓練；而首席品油師需要經由成員國的特殊訓練才能擔任，因此無疑地是這方面的專家。自2001年起，伊格納西奧先生便是國際橄欖油評議會認可的官方品油師，至2014年五月，在他獲得了西班牙政府核定的學位之後，便正式成為首席品油師，因此可依法挑選以及訓練品油師。

² Empeltre 是一種橄欖品種，尺寸中等，果實色黑，原產地為西班牙。



橄欖油顧問公司執行長

2014 - 至今

協助特級初榨橄欖油部門成為頂尖部門

卡薩斯花都公司橄欖油顧問

2011 - 至今

協助卡薩斯花都的橄欖油成為西班牙最好的特即初榨橄欖油之一

Aragón自治區初榨橄欖油主品油師

2001 - 至今

國際橄欖油理事會認可的感官測試實驗室

Inoxcavonia的銷售經理

2010 - 2014

橄欖油科技研發

Molí del's Ports的業主

2009 - 2014

精緻食品

Conservas de Aves Lahoz副經理

2008 - 2009

調理食品的生產者

Hacienda Iber董事總經理

2007 - 2008

特級初榨橄欖油生產者

Reales Almazaras de Alcañiz董事總經理

2002 - 2007

特級初榨橄欖油生產者

Segurilab的業主

2000 - 2007

食物與水實驗室

食品工業中危害分析重要管制點系統制度(HACCP)的建立