

I SEMINARIO OLEICOLA: La producción ecológica en el olivar como alternativa sostenible y de futuro.

CRONOGRAMA:

Martes 22 de septiembre de 2015:

09:00 – 11:00

Ecología ¿para qué?. Aspectos Medio ambiental, Salud, Rentabilidad, Repaso a los mitos negativos: "Es caro, los cultivos son poco productivos, no hay que hacer nada.."Ventajas del asociacionismo. Cuaderno de Campo, Mapas Sigpac, las certificadoras, Boletines técnicos.

Javier Marquez Tenedor:

Secretario Asociación Ecológica Tierra Verde

11:00 – 11:30 DESCANSO

11:30 – 13:30.

Tratamiento agronómico en el cultivo ecológico; Tratamientos, Plan de Abonado, Manejo de suelo y Recolección

Vicente Rodriguez Niño:

Técnico Asociación Ecológica Tierra Verde

Ingeniero agrícola experto olivar ecológico

15:30 – 17:15

La nueva PAC. Ayudas a la Producción Ecológica 2015-2020 Subproductos del olivar, una oportunidad de negocio Cerrar el ciclo, lo más rentable.

Luis Fernandez García:

Presidente Asociación Ecológica Tierra Verde

17:00 – 17:15 DESCANSO

17:30 – 18:30

Proyección del documental "Tierra Verde, una experiencia ecológica" y coloquio posterior con los tres ponentes



II SEMINARIO OLEICOLA DE LA TECNOLOGIA DE ELABORACIÓN: La producción diferenciada en los aceites de calidad.

CRONOGRAMA:

Miércoles 23 de septiembre de 2015:

09:00 – 11:00

La Calidad de Aceite de oliva virgen, Operaciones preliminares, Toma de muestras, Calidad de la aceituna, índice de madurez y composición. Lipogénesis del Fruto, la Maduración.

11:00 – 11:30 DESCANSO

11:30 – 13:30.

Tecnología de elaboración y sus efectos sobre la calidad.

15:30 – 17:15

La Molienda, Batido, centrifugación, conservación y filtrado

17:00 – 17:15 DESCANSO

17:30 – 18:30

Interpretación de sus datos para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de aceites de calidad.

GABRIEL BELTRAN MAZA, Centro **IFAPA**, Venta del Llano, Menjibar (Jaen)

ANTONIO JIMENEZ MARQUEZ, Centro **IFAPA**, Venta del Llano, Menjibar (Jaen)





SEMINARIO OLEICOLA DE LA TECNOLOGIA DE ELABORACIÓN: La producción diferenciada en los aceites de calidad.

CRONOGRAMA:

Jueves 24 de septiembre de 2015:

09:00 – 11:00

Regulación de los sistemas continuos, Parámetros de control en la producción para un mejor agotamiento.

11:00 – 11:30 DESCANSO

11:30 – 13:30.

Nuevas tecnologías de elaboración, Automatización, optimización y control del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen para la obtención de aceites de calidad,

GABRIEL BELTRAN MAZA, Centro **IFAPA**, Venta del Llano, Menjibar (Jaen)

ANTONIO JIMENEZ MARQUEZ. Centro **IFAPA**, Venta del Llano, Menjibar (Jaen)

15:30 – 17:15

Normas comerciales de seguridad y calidad agroalimentarias.

17:00 – 17:15 DESCANSO

17:30 – 18:30

Aspectos legales de la industrias agroalimentarias. Normas constructivas, legalización de la industria, gestión de subproductos.

Paloma Roures Edo. IQS Consultoria

Belen Esparis Badenes. IQS Consultoria.

SEMINARIO OLEICOLA DE LA CALIDAD, Parámetros químicos y Organolépticos. Cata de Aceites de Oliva Virgen

CRONOGRAMA:

Viernes, 25 de septiembre de 2015:

09:00 – 11:30

Norma comercial aplicable al aceite de oliva y el orujo de oliva. Composición química de los aceites de oliva. Caracterización del aceite de oliva. Parámetros analíticos relacionados con la calidad. Parámetros analíticos relacionados con la pureza.

Medidas de las alteraciones y residuos. La autenticación del aceite de oliva. Pasado y presente del fraude en el aceite de oliva.

Fundamento Teórico de la Cata: Reconocimiento de defectos en los aceites de oliva

11:30 – 11:45 –DESCANSO

11:45 – 14:30.

Percepción de la calidad. Características organolépticas del aceite de oliva virgen: atributos, defectos. Factores que influyen en las características organolépticas.

El panel de catadores como instrumento de medida, Concursos de calidad.

Taller de cata: Reconocimiento de Atributos positivos

JUAN RAMON IZQUIERDO: Laboratorio Agroalimentario del MAPYA, Panel de cata del ministerio de agricultura pesca y alimentación.

