

La producción de aceituna para la elaboración de aceite de oliva de calidad es una de las principales fuentes de riqueza agrícola de la Comarca Campo de Belchite.

Estas Jornadas, dirigidas a profesionales del sector, van a incidir en la importancia de elaborar aceites de oliva Virgen Extra desde la calidad, aplicando los conocimientos en I+D+i en todo el proceso productivo, redundando positivamente en las capacidades y habilidades que debe dominar un maestro de almazara.

El curso está impartido por especialistas en I+D+i de la Almazara Experimental del Instituto de la Grasa en Sevilla. El centro, perteneciente al CSIC, se fundó en 1947 y ha trabajado desde sus comienzos en la mejora y desarrollo de los sectores industriales relacionados con las materias grasas.

INFORMACIÓN

C/ Constitución española de 1978, 12

50130 Belchite (Zaragoza)

Tfno. y fax 976 830104

info@adecobel.org

www.adecobel.org

Síguenos en facebook y twitter

JORNADAS DE FORMACIÓN DE MAESTROS DE ALMAZARA



Organiza:



Colabora:



BELCHITE
8 Y 9 DE JUNIO DE 2011
SALÓN DE ACTOS
COMARCA CAMPO DE
BELCHITE

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa Invierte en Zonas



Jornadas de formación Maestro de Almazara

MIÉRCOLES 8 JUNIO

10.00 h RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE ACEITUNAS.

D. Francisco Hidalgo Casado
Técnico I+D+i del Instituto de la grasa

11.00 h Pausa- café

11.30 h LIMPIEZA, LAVADO Y CLASIFICACIÓN.

D. Francisco Hidalgo Casado

12.30 h MOLIENDA.

D. Fernando Martínez Román
Especialista I+D+i del Instituto de la grasa

13.30 h BATIDO.

D. Fernando Martínez Román

16.00 h COADYUVANTES TECNOLÓGICOS.

D. Fernando Martínez Román

17.00 h SEPARACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO.

D. Francisco Hidalgo Casado

18.00 h Visita a almazara.

JUEVES 9 JUNIO

10.00 h SEPARACIÓN LÍQUIDO-LÍQUIDO.

D. Francisco Hidalgo Casado

11.00h Pausa-café

11.30 h AUTOMATIZACIÓN

D. Francisco Hidalgo Casado

12.30 h CLASIFICACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ACEITE. BODEGA.

D^a. M^a José Moyano Pérez
Especialista I+D+i del Instituto de la grasa

13.30 h ANÁLISIS DE ACEITUNAS. ORUJOS, AGUAS DE LAVADO Y ACEITES.

D^a. M^a José Moyano Pérez

16.00 h ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN PRODUCCIÓN

D. Fernando Martínez Román

D^a. M^a José Moyano Pérez

17.30 h DETECCIÓN DE ATRIBUTOS POSITIVOS Y DEFECTOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN

D. Fernando Martínez Román

D^a. M^a José Moyano Pérez

18.30h Clausura. Vino Español.

BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

D./Dña. _____

NIF _____

Domicilio _____

C.P. _____

Ciudad y provincia _____

Teléfono _____

E-mail _____

Empresa del sector a la que pertenece _____

A ____ de _____ de 2011

Las inscripciones al curso deben de realizarse presentando el boletín de inscripción en las oficinas de ADECOBEL por correo postal, fax o correo electrónico.

C/ Constitución española de 1978 , 12,

50130 Belchite

FAX 976830104

E-mail: info@adecobel.org

Boletín de inscripción disponible también en la

web www.adecobel.org