

JORNADA



La Calidad del Aceite de Oliva y Cata de Aceite de Oliva



CASTRO DEL RÍO, 18 de JUNIO de 2014
CENTRO ECONÓMICO Y SOCIAL,
de 9.00 a 14.00 horas

OBJETIVOS

- Divulgar buenas prácticas en el proceso integral de elaboración y comercialización del aceite de oliva virgen extra.
- Divulgar la práctica del análisis sensorial como indicador de valoración de la calidad de los aceites de oliva.

CONTENIDOS

9 a 11 h.: CHARLA COLOQUIO para actualización de los criterios básicos de calidad desde la perspectiva de la seguridad alimentaria. Buenas prácticas en el uso de fitosanitarios y reducción de impactos negativos en el proceso, productos y medio ambiente ligados con el olivar y el aceite de oliva.

A cargo de **CARLOS CABEZAS SORIANO**, Ingeniero Técnico Agrícola, Director Técnico API Oleosalar, Vicepresidente ATPI Olivar.

11.30 a 13.30 h.: Introducción a la práctica del análisis sensorial del aceite de oliva desde un enfoque global de calidad. Aplicación práctica al análisis sensorial de aceites de oliva producidos en el municipio durante la vigente campaña.

A cargo de **BRÍGIDA JIMÉNEZ HERRERA**, Doctora en Farmacia, experta en análisis sensorial de aceites de oliva, Directora del Centro de Formación e Investigación Agraria del IFAPA (Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía).

13.30 a 14 h.: CONCLUSIONES.



INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

PRESENCIAL: Centro Económico y Social de Castro del Río
Ctra. Bujalance s/n°. CASTRO DEL RÍO
Tfno: 957 691 766 (ext. 4). Email: fsantano@adegua.com

