

Lugar de realización:

Sede de la Comarca Campo de Belchite. Ronda Zaragoza, s/n, 50130 – Belchite



ORGANIZA:

Adecobel, Asociación para el Desarrollo Rural Integral de la Comarca Campo de Belchite.
C/ Constitución española de 1978, nº 12.
50130–Belchite
976830104 - info@adecobel.org
www.adecobel.org
Dentro del proyecto de cooperación entre Grupos de Acción Local, Pon Aragón en tu mesa.

IMPARTE:

Intercoop Consultoría. Con la colaboración de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazaras, AEMODA.

JORNADAS DE MAESTRO DE ALMAZARA

Belchite
5 y 6 de Junio de 2019

FORMACIÓN PARA LA MEJORA DEL TRABAJO EN LA ALMAZARA

Imparte:

Colabora:



JORNADAS DE MAESTRO DE ALMAZARA. CAMPO DE BELCHITE 2019

5 de junio

8.45-9h Recepción de alumnos, entrega de material y presentación del curso

9:00 a 11:00 La calidad en el AOVE

Normativa aplicable del aceite de oliva, tipos AOVE.

Calidad y composición de la aceituna. Relación entre la aceituna y la calidad potencial de sus AOVES. Índice de maduración. Toma de muestras en campo y almazara.

Diseño de almazaras: requisitos técnicos, seguridad alimentaria, trazabilidad y orientación a la calidad.

11:00 a 11:30 Pausa café

11:30 a 12:30 Controles de proceso: Productividad y calidad.

Gestión del patio de recepción. Interpretación de datos cuantitativos y cualitativos de la aceituna para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de AOVE.

12:30 a 14:30 Controles de proceso: Productividad y calidad.

Molienda y batido. Molienda: características y necesidades del proceso, regulación en función de la materia prima. Últimas técnicas disponibles. Batido: El proceso de batido, objetivo y factores que afectan a la calidad de los aceites.

16:30 a 19:30 Controles de proceso. Productividad y calidad.

Extracción y almacenamiento. Centrifugación: fundamentos del proceso de centrifugación, parámetros de control para la obtención de aceites de calidad diferenciada.

Bodega: Almacenamiento, conservación y filtración de los aceites. La importancia de la clasificación en bodega.

6 de junio

9:00 a 10:30 Evaluación de la calidad de los AOVES.

Características físico-químicas y organolépticas de los AOVES. Interpretación de analíticas.

Introducción al análisis organoléptico. reglamentación aplicable. Panel de cata. sesión práctica de cata.

11:00 a 18:00 Visita técnica a almazara de Belchite.

Diagnóstico del diagrama de flujo.

Diseño y características de la elaiotecnia del proceso.

Durante estas horas se llevará a cabo la formación en las instalaciones de una almazara.

18.00 Encuentros de trabajo individuales entre almazaras y distribuidores y comercios especializados. Da a conocer tu empresa y sus productos a posibles compradores. Los participantes y la dinámica de entrevistas se comunicará previamente con las personas inscritas.

Inscripciones:

Las jornadas son gratuitas y están dirigidas a cualquier persona que trabaje en almazaras o que tenga especial interés en conocer el proceso técnico de elaboración de los AOVES.

Si estás interesad@ en participar de las mismas, puedes inscribirte antes del 30 de mayo en: **976830104** / o enviando un email con tus datos personales a **info@adecobel.org**

Plazas limitadas

