

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

7 de julio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El aceite de oliva despide en máximos una legislatura con importantes cambios legislativos.

Catalina García Carrasco; Consejera de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, visita las instalaciones de Grupo Oleícola Jaén en Baeza, para conocer los avances en las obras de reconversión.

'Cosecha de otoño': el viejo truco que ha rescatado una almazara para hacer aceite de oliva de calidad, pero en mucha más cantidad.

Más de 50 millones de toneladas de aceites y grasas comestibles se destinan a usos no alimentarios.

Hostelco y Restaurama fusionan su oferta para consolidarse como plataforma clave de la hostelería en Europa.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

El aceite de oliva despide en máximos una legislatura con importantes cambios legislativos

El aceite de oliva despide en precios máximos una legislatura que empezó con una baja cotización en origen y que ha estado marcada por cambios legislativos para el sector como la nueva Política Agraria Común (PAC), la ley de la cadena y la actualización de su norma de calidad.

El año pasado se culminó el plan estratégico de la PAC en España para 2023-2027, con ayudas al olivar tradicional y los llamados ecorregímenes para prácticas sostenibles medioambientales.

En 2021 el Gobierno reformó la ley de la cadena alimentaria, que prohíbe la venta a pérdidas, y aprobó la nueva norma de calidad para el aceite de oliva y de orujo, con más requisitos y prohibiciones para poner en valor el producto.

El especialista de la organización agraria Asaja Arturo Hernangómez valora esta última norma porque “se consigue más trazabilidad”, mientras que es “más complicado” evaluar la ley de la cadena ante la subida de los costes de producción por la guerra de Ucrania.

En declaraciones a Efeagro, reclama que en la próxima legislatura se avance en exigir que las importaciones de terceros países cumplan los mismos estándares que las producciones europeas y se prohíban las mezclas de aceite de oliva y girasol en toda la Unión Europea (UE).

El pasado mayo la envasadora aceitera Acesur dio marcha atrás en la venta de ese tipo de mezcla de su marca “La Andaluza”, tras denuncias que la consideraban “engañosa”, pese a ser una práctica legal porque se hizo fuera de España, donde sí está prohibida.

Impacto en el olivar

El responsable de Aceite de COAG, Juan Luis Ávila, muestra su preocupación por las “pérdidas” que ocasionará la aplicación de los ecorregímenes en el olivar tradicional.

“Se tiene que hacer una revisión intermedia de la PAC lo antes posible y contar con el sector en el desarrollo de las medidas”, afirma.

Una opinión distinta tiene el responsable del Olivar de UPA, Cristóbal Cano, para quien los ecorregímenes se adaptan “bastante bien” al olivar.

Cano recuerda que el olivar comenzó la legislatura con una “tremenda crisis de precios”, lo que llevó a introducir un mecanismo de autorregulación en escenarios de grandes cosechas, y la termina “con una perspectiva razonable”, de máximos históricos en origen, motivados en parte por el recorte previsto de la mitad de la producción debido a la sequía.



La renovación de la extensión de la norma del aceite de oliva para su promoción, un decálogo con medidas para revalorizar el producto y los esfuerzos en investigación por mostrar los beneficios del aceite para la salud son otras áreas en las que se ha trabajado.

El presidente del sector del Aceite de Cooperativas Agroalimentarias, Rafael Sánchez de Puerta, califica de “positivas” la norma de calidad y la de autorregulación del mercado, y advierte de las dificultades actuales para gestionar la falta de producto.

“El gran problema en el sector es la enorme brecha de rentabilidad entre el olivar de riego y el de secano”, afirma el responsable de las cooperativas, que insta a aumentar la superficie de regadío.

Oferta y consumo

Según la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), las ventas de aceite de oliva cayeron el 14 % en los ocho primeros meses de la campaña 2022/2023.

La menor disponibilidad de producto y su encarecimiento han influido en la bajada de su consumo, de un 12 % en los últimos doce meses hasta abril, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El director de Anierac, Primitivo Fernández, apunta que “la trazabilidad ha funcionado muy bien” en el primer año de aplicación de la norma de calidad e insta a prorrogar la reducción del IVA en el aceite del 10 al 5 %, decidida por el Gobierno para contener la inflación en 2023.

En el futuro, Fernández pide eliminar la limitación de mezclar aceite de oliva y girasol, una “discriminación” para los operadores españoles, y critica que la legislación nacional y comunitaria es “cada vez más exigente”, primando “las cuestiones ecológicas sobre la economía”.

La industria rechaza también el impuesto al plástico, en vigor desde este año en España, y tiene sus dudas sobre el cálculo del coste efectivo de producción que impone la ley de la cadena.

El sector estalló en su momento contra el sistema de etiquetado Nutriscore por la calificación que daba al aceite de oliva, en proceso de revisión, mientras las empresas lo siguen utilizando de forma voluntaria.

Para el director gerente de la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Pico, la simplificación del etiquetado “nunca puede suponer un agravio comparativo con otros sectores”.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life
Kubota

kes.kubota-es.com / @kubotainSpain / #kubota

Pico recuerda que en 2021, además, se logró la prórroga por cinco años de la suspensión de aranceles adicionales de Estados Unidos a productos europeos como el aceite de oliva, lo que había llevado a los exportadores españoles a colocar aceite de otros países para no perder ese mercado estratégico.

Fuente: [Efeagro](#)

Catalina García Carrasco; Consejera de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, visita las instalaciones de Grupo Oleícola Jaén en Baeza, para conocer los avances en las obras de reconversión

Hoy, en las instalaciones de la almazara Oleícola Jaén, la Consejera de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, Catalina García Carrasco, ha realizado una visita para conocer los avances en las obras de reconversión que se están realizando desde 2022 y que se encuentran en su hemisferio de cumplimiento.

Acompañando a la Consejera, se encontraba el Presidente de Grupo Oleícola Jaén, Luis Carlos Morillo, así como los miembros directivos de la empresa, Carmen Morillo, Remigio Morillo y Joaquín Morillo.

Para la visita institucional, también se ha contado con el Alcalde de Baeza, Pedro Cabrera, y el Concejal de Agricultura de Baeza, Antonio Javier Perales.

También han estado presentes los Delegados de la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén: Jesús Manuel Estrella Martínez, Delegado de Gobierno, Javier Calvente Gallego, Delegado de Economía, Hacienda, Fondos Europeos y de Industria, Energía y Minas en Jaén, Soledad Aranda, Delegada de Agricultura, Elena Patricia González González, Delegada de Salud y Consumo.

La Consejera de Salud, Catalina García, ha declarado que “el trabajo de la consejería es poner al aceite de oliva el sello de saludable, y que los olivares puedan certificar que es una grasa saludable a través de los numerosos estudios que se están llevando a cabo”. También ha mostrado su agradecimiento a la empresa por la invitación y por su esfuerzo en convertirse en un referente de innovación en el sector oleícola.

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolajaen.com



Por su parte, el alcalde de Baeza, Pedro Cabrera, ha hecho un reconocimiento al equipo de Grupo Oleícola Jaén, que con su almazara 4.0 y su futuro proyecto de oleoturismo, son un orgullo para la ciudad de Baeza, ya que contribuirán al ensalzamiento del turismo y cultura de la misma.

Carmen Morillo, directora económico financiera de Grupo Oleícola Jaén, ha indicado que “agradecemos sinceramente a todos los asistentes por dedicarnos su valioso tiempo y acompañarnos en esta visita tan significativa. Durante el recorrido de hoy, hemos podido mostrar los avances más destacados en las obras de reconversión de nuestra empresa, las cuales se encuentran en pleno desarrollo. Estas transformaciones no solo consolidan nuestro compromiso con el desarrollo sostenible y la innovación tecnológica, sino que también nos permiten posicionarnos como referentes en nuestro sector.”

Luis Carlos Morillo, presidente de Grupo Oleícola Jaén, ha informado que a partir del mes de octubre, las instalaciones de la almazara estarán abiertas al público en general para que disfruten del oleoturismo en una ciudad tan turística como Baeza. Aquellos interesados en conocer de cerca el proceso de producción del aceite de oliva virgen extra y disfrutar de la experiencia única que ofrece el oleoturismo, podrán visitar sus instalaciones y participar en actividades especiales.

Próximamente, la empresa anunciará más detalles y novedades sobre estas emocionantes oportunidades de conocer de cerca la cultura del olivo, a través de su web; <https://www.oleicolajaen.es/>

Fuente: [Oleícola Jaén](#)

'Cosecha de otoño': el viejo truco que ha rescatado una almazara para hacer aceite de oliva de calidad, pero en mucha más cantidad

En una España que se deshidrata, la espada de Damocles del cambio climático pende sobre las cabezas de miles de agricultores. No hay cultivo al que los vaivenes de la meteorología no afecte. Algunos, incluso, tan relevantes como el aceite de oliva virgen extra.

Arrasada su flor en buena parte de la mitad sur peninsular a principios de la primavera, el olivar cuando florece —condición indispensable para dar fruto a finales de año— necesita temperaturas amables y una cantidad de agua suficiente que le permita, entre otras cosas, acabar produciendo las codiciadas aceitunas que meses más tarde se convertirán en aceite.

NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

Solicita una demo

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Teléfono: 900 909 619 | info@yanet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es



Bajo esa amenaza, España se enfrenta por primera vez en muchos años a una realidad que suena a distopía: una a corto plazo sin aceite de oliva. Sin embargo, adelantándose a este 2023 casi una década, uno de los productores de aceite de oliva virgen extra de mayor calidad de España, vio en el pasado la forma de adaptarse al futuro.

Sin renunciar a un aceite de oliva virgen extra de calidad. Tampoco sin hacer nada extraño, ni recurrir a químicos en sus olivares. Mucho menos aún de, como sucede en buena parte del país, apostar por opciones como al aceite de oliva o el aceite de orujo de oliva.

Su nombre es Grupo Castillo de Canena, una de las marcas más premiadas a nivel internacional en el sector, y bajo dos nuevas marcas, totalmente diferenciadas como Patio de Viana y Palacio Marqués de Viana, pone sobre la mesa una nueva forma de aceite de oliva virgen extra que, sin embargo, es igual que se había hecho desde hace tiempo atrás.

El aceite, como el vino

Catalogado dentro de una organización llamada Grandes Pagos del Olivar, un selecto club de olivareros que, a modo de los pagos del vino, reúnen su producción integral de aceituna en torno a su propia almazara, Castillo de Canena ha ido tejiendo un camino paralelo en la calidad del aceite similar al del vino.

Variedades, terruño, mínima intervención, prácticas ecológicas, packaging cuidado... Casi todo el modus operandi que se ha aplicado al vino de calidad, es extrapolable al aceite de oliva virgen extra de calidad. Sin embargo, con Patio de Viana han abierto dos caminos que ahora suenan rupturistas en el mundo del aceite.

Lo curioso es que la realidad, como explica Paco Vañó, director general de Grupo Castillo de Canena, "es que es hacer el aceite como se hacía antes". Quizás ahora, en una España que conoce un poco más del aceite de oliva, conceptos como envero, extracción en frío o cosecha temprana empiecen a sonar más habituales.

No obstante, hablar de blends, de mezclar variedades o del concepto 'cosecha de otoño' suenan a chino. La ironía está en que estos conceptos, ahora innovadores, son arcaicismos en la forma de producir el aceite de oliva que desde hace décadas se ha producido en nuestro país.

La importancia del otoño

Sin entrar en el mundo de los tecnicismos, es fundamental que entendamos qué es el envero. Sintetizado de forma muy resumida, es el momento en que las aceitunas empiezan a cambiar de color, aún en el árbol. Pasan de verdes intensos a violáceos y púrpuras, momento en que también cambian sus propiedades organolépticas y sus aromas, evolucionando desde tonos frutados más verdes y picantes hacia frutados más dulces.



oliveCEPT[®]
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



Por eso, también se debe comprender el boom de los aceites de cosecha temprana. De nuevo, de forma sintética, nos referimos a aceites que se hacen con uvas no demasiado maduras —que aún no han llegado al envero—. Razón por la que son más intensos y sabrosos y, a su vez, son menos productivos porque no ofrecen en la molturación de la aceituna tanta cantidad de aceite.

Si hablamos de un mundo idílico —y el campo no suele serlo— con un buen aporte hídrico, sin cambio climático y sin primaveras que abrasen las flores, los aceites de cosecha temprana no son sólo muy sabrosos, sino que son, en términos generales, asumibles para el bolsillo medio.

En un escenario como el actual —aunque en Grupo Castillo de Canena llevan con el runrún de una nueva forma de hacer aceite más de 15 años— donde no hay agua, donde las temperaturas se disparan y donde peligran las cosechas, atreverse a hacer cosechas tempranas es un reto mayúsculo.

¡Ojo! Que este grupo jienense lo sigue haciendo. Sin embargo, ha dado con la tecla de una forma de hacer aceite a la que llevan dando forma década y media y que, ni más ni menos, es igual que como se había hecho el aceite toda la vida: a base de mezclas de variedades y con cosechas más avanzadas.

El rendimiento graso: el Dorado del aceite de oliva

Como toda la vida, para los Vañó, la familia detrás de Grupo Castillo de Canena, no es una frase hecha. Casi dos siglos de historia atestiguan su trabajo. Lo cual no significa que en 2023 hagan aceite como en el año 1870.

"Los procesos han cambiado: el respeto a la aceituna, tardar el menor tiempo posible en llevarla a la almazara, hacer extracción en frío...", son palabras de Paco Vañó que, no obstante, ha encontrado una fórmula no secreta pero sí magistral para lanzar una nueva colección de aceites que, además de sabrosos, se pueden producir en más cantidad sin renunciar al marchamo del aceite de oliva virgen extra.

Aquí entra también su hermana Rosa Vañó, parte fundamental de la empresa, y su obsesión por comprobar hace dos décadas qué otras variedades de olivo se adaptaban a su finca jienense. Tras plantar más de 50 opciones distintas, ha comprobado que determinadas aceitunas como la sourani y la zaity sirias, las italianas don carlo y taggiasca, o rarezas españolas como la variedad pico limón y la zarza se encuentra como en casa.

No obstante, el corazón de las nuevas marcas se gesta (por ahora) con los tótems de la olivicultura de Jaén: arbequina, picual y, en su caso, la aceituna royal. Pero no es sólo la importancia de la aceituna, sino de su recogida.

"Hemos recuperado el concepto de cosecha de otoño, que es como se había hecho toda la vida el aceite en Jaén, con una aceituna más madura, pero manteniendo toda la delicadeza en el proceso de producción", asegura Paco Vañó. De esta manera, aumenta el rendimiento graso del olivo —la cantidad de aceitunas que hacen falta para producir un litro de aceite—.

A su lado, el concepto enológico del blend que, indica "no es otra cosa que saber mezclar los aceites". Con esta alquimia olivarera, los Vañó consiguen mantener el equilibrio de los aceites, tal



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es



y como siempre se había hecho, aún recurriendo a la cosecha temprana para las dos opciones de Palacio Marqués de Viana, pero avalados por el blending, mientras que con Palacio Marqués de Viana recuperan el formato de 'cosecha de otoño' en dos alternativas que, sin embargo, son monovarietales de picual y de arbequina.

Fuente: [Directo al paladar](#)

Más de 50 millones de toneladas de aceites y grasas comestibles se destinan a usos no alimentarios

Más de 50 millones de toneladas de aceites y grasas comestibles son destinados a usos no alimentarios. Esta es una de las conclusiones que se derivaron de la mesa redonda que moderó el consultor Juan Vilar, cuyo título fue Mercado de aceites alternativos y subproductos, durante los pasados días 8 y 9 de junio en el Congreso Internacional “Vegoil Trade 2023”, en Rotterdam, organizado por APK Inform, y en la que participaron más de 300 personas.

De acuerdo con datos elaborados a partir de fuentes como la Asociación Argentina de Aceites y Grasas, la FAO, y USDA National Agricultural Statistics Service, para 2021 en el planeta se produce un total de casi 248 millones de toneladas de aceites y grasas, animales y vegetales, por orden de importancia en función de su participación en el total tendremos la siguiente composición: aceite de palma 71,48 millones de toneladas, de soja, 55,37 millones de toneladas, 27,62 millones de toneladas de aceite de colza, 19,33 millones de toneladas de aceite de girasol, y un largo etcétera en el que se incluyen los sebos y grasas animales con 41,50 millones de toneladas.

El consumo anual por persona de aceites y grasas en el mundo es de casi 25 kg, o dicho de otro modo, 63 veces el consumo anual per cápita de aceites de oliva.

No obstante, y en otro orden de cosas, tan solo el 80 por ciento de los aceites y grasas alimentarias que se producen en el planeta se consumen en forma de alimento, es decir, casi 50 millones de toneladas de aceites y grasas alimentarias (6,2 kilogramos por persona y año, unas 16 veces el consumo de aceites de oliva demandado por persona y año), se destinan a la elaboración de biocombustibles, industria química, y bioquímica, etc., colza, soja, y una gran cantidad de aceites, grasas y sebos de procedencia animal.

Dicha circunstancia, como Vilar puso de manifiesto en Rotterdam con el resto de contertulios, tiene diferentes lecturas, por un lado, la tendencia de precios en origen de los aceites y grasas alimentarias, no está exclusivamente sujeta a la demanda procedente del consumo humano, o animal en forma de recurso comestible, por otro, que la preponderancia de determinadas grasas animales y vegetales a ser destinadas a utilizaciones diferentes a las alimentarias, no solo ejercen como



tracción en la creación de escaladas de precios en estos propios aceites y grasas, si no que del mismo modo, lo hacen en el resto de aceites y grasas, creando tensiones de precios, poniendo los stocks disponibles a los operadores cuyo poder adquisitivo sea superior, independientemente de que el destino al cual se dedique dicho producto sea, o no alimentario.

Esto pone de manifiesto que en la creación de precios de los aceites y grasas alimentarias, además de la climatología, la producción, la oferta y la demanda desde el ámbito comestible, existe un nuevo factor, y es la necesidad por parte de la industria no alimentaria de dichos recursos como insumos necesarios, poniendo en actualidad una inherente a la evolución de los tiempos: ¿Deben los alimentos ser destinados a un uso distinto a la cuestión de elaboración de comida?

Fuente: [Oleorevista](#)

Hostelco y Restaurama fusionan su oferta para consolidarse como plataforma clave de la hostelería en Europa

[Hostelco](#), el Salón Internacional del Equipamiento y Maquinaria para la Restauración, Hostelería y Colectividades, y [Restaurama](#), el Salón de Alimentaria dirigido al canal Horeca y foodservice, fusionan su oferta para consolidarse como cita europea de referencia para el sector. Así, el próximo mes de marzo en el marco de Alimentaria, integrarán la oferta más transversal y de equipamiento, alimentos y bebidas con 600 expositores.

Hostelco y Restaurama volverán del 18 al 21 de marzo de 2024 al recinto de Gran Via de Fira de Barcelona, con el objetivo de dinamizar el negocio del sector, abrir nuevos mercados internacionales y mostrar las últimas novedades de la industria. Y lo hará con una propuesta renovada que une en un mismo espacio la oferta de equipamiento y de producto alimentario para la restauración, hostelería, centrales de compras, distribución y retail.

Igualmente, la plataforma compartirá experiencias y ofrecerá múltiples actividades para profesionales con el objetivo de fomentar el conocimiento y la innovación, y al mismo tiempo, poner en valor la gastronomía y promover la sostenibilidad como herramienta clave para el crecimiento.

Según el presidente de Hostelco, Pere Taberner, “la alianza entre Hostelco y Restaurama crea un espacio único que ofrece múltiples posibilidades, suma sinergias y crea nuevas oportunidades para



un sector que requiere cada vez más de soluciones conjuntas, innovadoras y personalizadas de productos y servicios para el canal horeca”. “Es por ello que preparamos para 2024 la propuesta conjunta más ambiciosa de los últimos años, enfocada totalmente al negocio de las empresas y a las necesidades de los profesionales del sector”, ha resaltado.

Nuevas áreas y oferta agrupada

Las principales novedades de la próxima edición de Hostelco y Restaurama serán el área Coffee, Bakery and Pastry y The Horeca Hub. La primera ocupará la práctica totalidad del pabellón 7 y agrupará toda la oferta en producto y equipamiento del sector café, bar, panadería, pastelería y heladería. El espacio también contará con una zona de dinamización con actividades, entre talleres, demostraciones, catas, charlas y concursos con el fin de fomentar los contactos entre profesionales.

Por su parte, The Horeca Hub será el centro neurálgico con variedad de propuestas que tratarán los principales retos del sector: innovación, digitalización, experiencia al cliente, inteligencia artificial, sostenibilidad, atracción y retención del talento, diferenciación. Se realizarán exhibiciones de cocina en directo, degustaciones, charlas, conferencias y jornadas para profesionales. También habrá una muestra de soluciones innovadoras, así como los concursos de cocinero y camarero del año, entre otros. Además, el área de restauración colectiva ganará protagonismo con la nueva área Restauración en Colectividades Meeting Point que congregará a empresas del sector alrededor de una zona de charlas y demostraciones.

Por primera vez, la oferta de Hostelco y Restaurama ocupará los pabellones 4 y 6 de forma conjunta e integrada. Así, equipos, maquinaria y accesorios para la industria de la hostelería, mención, interiorismo y decoración o tecnología se mostrarán juntamente con la oferta de producto alimentario orientada a la restauración y la alimentación fuera del hogar, divisiones de food service de grandes multinacionales del sector, así como las marcas líderes del mercado.

También se programarán otras actividades, como los premios Hostelco Awards que distinguirán las mejores iniciativas del sector, y el Food and Hospitality Startups, con una selección de empresas de nueva creación.

En su última edición, celebrada en mayo de 2022, Alimentaria & Hostelco contó con la participación de más de 3.000 empresas expositoras, un 29% internacionales procedentes de 57 países, y de 100.000 visitantes, evidenciando así su éxito como principal plataforma impulsora de negocios, internacionalización y networking.

Fuente: [Mercacei](#)

LABORATORIO unaproliva

LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA
NIF/CIF A-23319619
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ



ALMAZARA
Pepe Ginia

CURSO CATA



Sobre el Curso

Una formación organizada por Olis d'almassera C.V. Infaoliva (Asociación Valenciana de industriales privadas), entidad que apuesta firmemente por la formación la mejora al profesional de la almazara y agrupación del sector. Impartido por el laboratorio Unaproliva de Jaén con una amplia experiencia en el mundo de la cata y sensorial.

En este curso se analizará:

- Nociones básicas del reglamento de los diferentes tipos de aceites.
- Información de parámetros fisi-químicos.
- Introducción a parámetros organolépticos.
- Conocimientos básicos de cata.

Dirigido a:

- * Profesionales del sector oleico.
- * Maestros, técnicos de almazara y jefe de producción.
- * Personas deseen aprender y apreciar un AOVE.

Objetivo:

- 1.- Formación específica para el profesional.
- 2.-Curso de aprendizaje practico.
- 3.-Curso nociones para catar una aceite.

PROGRAMA

1ª Jornada 12 de julio

9,00-9.30 Bienvenida y presentación.
9,30 11.00 introducción a los parámetros Físicos-químicos (Reglamentación Vigente, parámetros de calidad, parámetros de pureza.)
11.00-11,30 coffe break.
11.30-13.00 Soluciones Pieralisi en recolección temprana.
13.00-14.00 Introducción al análisis sensorial.(El método de panel test, atributos + y atributos -).
14.00-16,00 Comida.
16:00-17:30 Factores que afectan a la calidad de los aceites (Practico: agronómico, producción, almacenamiento).

2ª Jornada 13 de Julio

9.00-11.00 Tecnología de espectroscopia NIRS y sus aplicación al análisis de (aceituna, aceite y orujo) TECNOLOGIA FOSS
11.00-11.30 Coffe break.
11.30 -13:30 gestión integral de almazara y sus beneficios en las almazaras
4.0 . TECNOLOGIA GIA ITEA

*CON ESTOS PRECIOS INCUYE:
COMIDA DE LOS 2 DÍAS

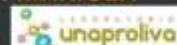


SOCIOS DE:
Olis D'Almassera C.V. y Infaoliva



NO SOCIOS:

Impartido por : MARIOLA



LUGAR Y CONTACTO: NAVARRÉS
Almazara Pepe Ginia
Prolongación Maestro Serrano S/N
Tel: 605997811 - Pepe Ginia

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINAN:

FOSS

BERALUSI

ITEA

SAFI

SAFI

