

# JORNADA

“EL ACEITE DE OLIVA: COMPETIR POR CALIDAD ¿CÓMO PRESERVAR LA CALIDAD A LO LARGO DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN?”



Lucena, 28 y 29 de Enero de 2015



Más información:  
Teléfono: 957-746003  
e-mail: [erivadenevra@andaluciaemprende.es](mailto:erivadenevra@andaluciaemprende.es)  
[jcdelgado@andaluciaemprende.es](mailto:jcdelgado@andaluciaemprende.es)



Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza  
CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPLEO

## ANDALUCÍA EMPRENDE, FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA

organiza el próximo 28 y 29 de Enero en Lucena la Jornada **“El aceite de oliva: competir por calidad ¿cómo preservar la calidad a lo largo de la cadena de producción y comercialización?”**

La misión de Andalucía Emprende Fundación Pública Andaluza, es promover el desarrollo de la cultura emprendedora y la actividad económica andaluza, con el fin último de contribuir a la generación de empresas competitivas y empleo de calidad en nuestra región.

Por ello Andalucía Emprende, Fundación Pública Andaluza organiza una jornada dirigida a empresas y emprendedores, con el objetivo de Dinamizar el sector de productores/envasadores/comercializadores del aceite de oliva virgen extra, dando a conocer aquellas variables que inciden directamente en la calidad del producto, así como las herramientas necesarias para preservarla. Se pretende con ello mejorar la competitividad del sector mediante una apuesta clara por la calidad

### PROGRAMA:

**Día 28**

**17:00-17:30 h.** Inauguración

**17:30-21:00 h.**

1. Calidad de los aceites de oliva
2. Factores que inciden en la calidad de los aceites de oliva
  - Factores agronómicos
  - Factores relacionados con el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen
3. Cata de diferentes categorías de aceites de oliva vírgenes

**Ponente:** *Andrés Rivadeneyra Sicilia*

Asesor en Calidad y Selección de

Aceites de Oliva Virgen Extra

Catador oficial del panel de catadores de la DEO de Priego de Córdoba

**Día 29**

**17:00-17:30 h.** Inauguración

**17:30-21:00 h.**

1. Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: Aspectos tecnológicos, Refinación del aceite de oliva y tipos de aceite de oliva
2. Composición del aceite de oliva. Análisis de aceites y normativa aplicable
3. Calidad sensorial del aceite de oliva
4. Compuestos volátiles y fenólicos del AOVE
5. Oxidación del aceite de oliva
6. Cata de aceites de oliva vírgenes monovarietales y coupagues

**Ponente:** *José Antonio Torres Aguilar*  
Experto Universitario en  
Internacionalización del sector oleícola.  
Profesional Internacional de EXTENDA y  
Export Manager  
Catador oficial del panel de cata de la  
Denominación del Origen de Priego de  
Córdoba.  
Director técnico de almazara

### LUGAR DE CELEBRACIÓN:

CADE LUCENA  
C/Veracruz, 19 Bajo  
Lucena (Córdoba)

**Fecha:** 28 y 29 - Enero-2015

### Información e inscripciones:

CADE de Lucena

Teléfono: 957-746003

[erivadeneyra@andaluciaemprende.es](mailto:erivadeneyra@andaluciaemprende.es)

**Inscripción gratuita.**

**Aforo limitado.**

Síguenos en...



**CADE Córdoba:**

<https://www.facebook.com/cadecordoba>