

JORNADA

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



Lucena, 25 y 26 de Febrero de 2015



Más información:
Teléfono: 957-746003
e-mail: erivadenevra@andaluciaemprende.es
jcdelgado@andaluciaemprende.es



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

ANDALUCÍA EMPRENDE,
FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA
organiza el próximo 25 y 26 de Febrero 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 25

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 26

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: 25 y 26 - Febrero - 2015

Información e inscripciones:

CADE de Lucena

Teléfono: 957-746003

erivadeneyra@andaluciaemprende.es

Inscripción gratuita.

Aforo limitado.

Síguenos en...



CADE Córdoba:

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