

ORGANIZA



SOCIOS PRINCIPALES



PARTNER



SPONSOR



CONTACTO

M^a Ángeles Osorio Martínez
Email: direccion@aulaintegraldeformacion.es
Móvil: +34 670 601 284

Anuncia Carpio Dueñas
Email: anunciacar@hotmail.com
Móvil: +34 606 03 16 48

I Jornadas de formación EPA

Empresas Productoras de AOVE

Gestión sobre técnica y calidad



Curso 45 h. Hospital San Juan de Dios 23-28 de Mayo Jaén

PROGRAMA

Día 23/05/22

Jornada de mañana: 9:00 a 13:30 h. | Hospital San Juan de Dios | Jaén

- 9:00-9:30 h. Recogida de credenciales
9:30-10:00 h. Inauguración, apertura de Jornadas y presentación del curso.
10:00-10:30 h. Coffee.
10:30-12:00 h. **Tema:** «Calidad. Gestión y planificación de almazara. Italia-España. ¿Porqué los graneles italianos tienen un precio superior a los españoles?». **Ponentes:** Anuncia Carpio, Giulio Scatolini y Andrea Zedda.
12:00-13:30 h. **Tema:** «Catas de distintas variedades y países». **Ponentes:** Anuncia Carpio, Giulio Scatolini y Andrea Zedda.
13:30-15:00 h. Comida.

Jornada de tarde: 15:00 a 19:00 h. | Hospital San Juan de Dios | Jaén

- 15:00-16:30 h. **Tema:** «Importancia de la fracción fenólica en el perfil sensorial y saludable de los AOVEs I». **Ponente:** Maurizio Servilli | Universidad de Perugia.
16:30-17:00 h. Coffee.
17:00-19:00 h. **Tema:** «Importancia de la fracción fenólica en el perfil sensorial y saludable de los AOVEs II». **Ponente:** Maurizio Servilli | Universidad de Perugia.

Día 24/05/22

Jornada de mañana: 9:00 a 13:30 h. | Hospital San Juan de Dios | Jaén

- 9:00-11:00 h. **Tema:** «Innovación en los procesos de extracción de los AOVES de la máxima calidad». **Ponente:** Maurizio Servilli | Universidad de Perugia.
11:00-11:30 h. Coffee.
11:30-12:15 h. **Tema:** «Legislación actual de etiquetado aplicada a la comercialización del aceite de oliva». **Ponente:** M. José Benitez | Almazara de la Subbetica.
12:15-13:30 h. **Tema:** «Marketing y comercialización. Comunicación e internacionalización». **Ponente:** Victoria Escolar | Squembri.
13:30-15:00 h. Comida.
Jornada de tarde: 15:30 a 19:00 h. | Cortijo La Loma. Almazara Castillo de Canena. Puente del Obispo
15:30-17:00 h. **Tema:** «Tecnología Wesfalia Parte I». **Ponente:** Francisco Plaza | Técnico de Westfalia.
17:00-17:30 h. Coffee.
17:30-19:00 h. **Tema:** «Tecnología Wesfalia Parte II». **Ponente:** Francisco Plaza | Técnico de Westfalia.

Día 25/05/22

Jornada de mañana 9:00 a 13:30 h. | Almazara Dehesa El Molinillo. Ciudad Real

- 10:00-11:30 h. **Tema:** «Tecnología Mori Tem Parte I». **Ponentes:** Andrea Zedda | Técnico de Mori Tem.
11:30-12:00 h. Coffee.
12:00-13:30 h. **Tema:** «Tecnología Flotwegg Parte I». **Ponente:** Juan José Salmoral | Técnico de Flotwegg.
13:30-15:00 h. Comida.
Jornada de mañana: 15:30 a 19:00 h. | Almazara Dehesa El Molinillo. Ciudad Real
15:30-17:00 h. **Tema:** «Tecnología Mori Tem Parte II». **Ponentes:** Andrea Zedda | Técnico de Mori Tem.
17:00-17:30 h. Coffee.
17:30-19:00 h. **Tema:** «Tecnología Flotwegg Parte II». **Ponente:** Juan José Salmoral | Técnico de Flotwegg.

Objetivos del programa

El curso pretende mostrar a los participantes las distintas soluciones que pueden adoptar hoy en día para una producción consciente y de alta calidad. Como segundo objetivo de estos encuentros es, de hecho, responder a la necesidad del mercado de producir alta calidad y la máxima eficiencia en la producción de

las distintas categorías de aceites, para poder salir al mercado con un producto de valor y vender nuestro AOVE a precios justos. El participante tendrá, por tanto, las herramientas para entender cómo manejar los determinantes de la calidad de forma objetiva, y así poder elegir una producción consciente y competente.

Día 26/05/22

Jornada de mañana: 9:30 a 13:00 h. | Almazara Aceites Vadolivo. El Molar

- 9:30-11:00 h. **Tema:** «Tecnología alfa Laval Alfa Laval Parte I». **Ponente:** Alvaro del Río | Técnico de Alfa Laval.
11:00-11:30 h. Coffee.
11:30-13:00 h. **Tema:** «Tecnología alfa Laval Alfa Laval Parte II». **Ponente:** Alvaro del Río | Técnico de Alfa Laval.
13:30-15:00 h. Comida.
Jornada de tarde: 15:30 a 19:00 h. | Almazara Cooperativa El Alcázar Olibaeza. Baeza
15:30-17:00 h. **Tema:** Tecnología Amenduni Parte I. **Ponente:** Aurelio Mesa | Técnico de Amenduni.
17:00-17:30 h. Coffee.
17:30-19:00 h. **Tema:** Tecnología Amenduni Parte II. **Ponente:** Aurelio Mesa | Técnico de Amenduni.

Día 27/05/22

Jornada de mañana: 9:00 a 13:30 h. | Hospital San Juan de Dios | Jaén

- 9:00-11:00 h. **Tema:** «Aspectos agronómicos que impactan en la calidad del aceite y la eficiencia de extracción. Problemáticas de patio y soluciones tecnológicas para el tipo de fruto proveniente de cosecha mecánica». **Ponente:** Pablo Canamasas.
11:00-11:30 h. Coffee.
11:30-13:30 h. **Tema:** «Estrategia de molienda en fábricas de altos volúmenes. Ajustes de la línea de proceso. Uso de coadyuvantes en Europa y el resto del mundo». **Ponente:** Pablo Canamasas.
13:30-15:00 h. Comida.
Jornada de tarde: 15:00 a 19:00 h. | Hospital San Juan de Dios | Jaén
15:00-16:15 h. **Tema:** «La importancia de la filtración en la conservación de los aceites». **Ponente:** Brígida Jiménez.
16:15-16:45 h. Coffee.
16:45-18:00 h. **Tema:** «Las analíticas de AOVE y aceituna. Porqué son importantes y cómo se interpretan. **Ponente:** M^o Dolores Peña.
18:00-19:00 h. **Tema:** «Cata de defectos asociados a la elaboración de los aceites».

Día 28/05/22

Jornada de mañana: 9:00 a 14:00 h. | Hospital San Juan de Dios | Jaén

- 9:00-11:00 h. **Tema:** «Evolución de la eficiencia industrial. Experiencias en el análisis de la información de proceso para la mejora de la eficiencia de extracción». **Ponente:** Pablo Canamasas.
11:00-11:30 h. Coffee.
11:30-13:00 h. **Tema:** «Estrategia de manejo de aceites en bodega y proceso de sedimentación. Analítica de los aceites relacionada al almacenamiento y expectativa de vida útil». **Ponente:** Pablo Canamasas.
13:00-14:00 h. Foro, conclusiones y cierre jornadas. **Ponentes:** Anuncia Carpio, Giulio Scatolini y Andrea Zedda.

Destinatarios

El curso está dirigido a los profesionales del sector del aceite de oliva, en particular a los gerentes de empresas, a los técnicos de las almazaras y a todas las personas que tengan la intención de iniciar una actividad comercial en la producción de aceite de oliva.

Número máximo participantes: 30.

Información e inscripciones

www.epaformacion.com