

La Universidad forma en Jaén a maestros y responsables de almazaras

Noticias

El Campus Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) comienza mañana el curso "Elaboración de aceites de olivas vírgenes y gestión de subproductos" dirigido a maestros y responsables de almazaras.

El curso, que se celebra hasta el 20 de junio, tiene el objetivo de formar a los maestros, responsables de almazara y personal técnico con dedicación en este sector en las operaciones de elaboración del aceite, insistiendo en la obtención de calidad con rendimientos adecuados, así como en el aprovechamiento de subproductos obtenidos y en la minimización de los residuos.

Con esta finalidad se abordarán durante el curso asuntos como la calidad del aceite de oliva, los factores agronómicos y la maduración del fruto, la recolección y transporte de la aceituna, las operaciones preliminares como la recepción y clasificación del fruto, limpieza y lavado, toma de muestras y control de calidad y almacenamiento, la molienda y el batido de la pasta y el empleo de coadyuvantes tecnológicos, entre otros.

Aspectos que serán desarrollados por especialistas en esos ámbitos como M^a Paz Aguilera, jefa del Panel de Cata de Citoliva; Leopoldo Martínez, de la Universidad de Granada; Manuel Parras, Rafael Pacheco y Alberto José Moya, de la UJA; Mercedes Uceda, de IADA Ingenieros; Gabriel Beltrán y Antonio Jiménez, del Ifapa de Mengíbar; José Manuel Uclés, asesor en Olivicultura, y Juan Vilar y Rafael Cárdenas, de GEA Westfalia Separator Ibérica.

Redacción