



JORNADAS DEL ACEITE DE OLIVA

Universidad Politécnica de Madrid

13-17 de Febrero de 2012



España es, desde hace más de una década, el mayor productor de aceite de oliva del mundo, por delante de Italia, Grecia y Túnez; y líder en las exportaciones desde 2009. Las particularidades climáticas y de suelo del país permiten producir este aceite vegetal, considerado el de mayor calidad. El aceite de oliva no solo es conocido por sus características organolépticas, sino también por sus propiedades nutricionales y los efectos beneficiosos que tiene para la salud.

Estas Jornadas del aceite de oliva, que aquí se presentan, se enmarcan dentro del esfuerzo que realiza la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) de transferencia del conocimiento a la sociedad.

Estas Jornadas son eminentemente prácticas en el que se describirán y apreciarán, mediante catas dirigidas, las diferencias entre los tipos de aceites que se obtienen de la aceituna. Se apreciarán los distintos aceites según la reglamentación: aceite virgen extra, virgen y refinado. Se analizarán los diferentes factores que modifican la calidad del aceite de oliva virgen extra: condiciones de cultivo, método de extracción, embotellado y conservación. Las Jornadas finalizarán con una visita a una almazara y una práctica de extracción de aceite en la almazara experimental de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola.

El objetivo principal de estas Jornadas es dar a conocer nuestros aceites de oliva e incrementar la cultura sobre este producto, integrante de la dieta mediterránea. El consumidor debe conocer el producto, conocer los factores que determinan su calidad, y apreciar las diferencias entre aceites para poder hacer una compra acertada.

Organización de las Jornadas

Los contenidos a tratar se han agrupado en cinco sesiones de 2 horas de desarrollo del tema que se completarán con 2 horas de cata:

- I. Características del aceite de oliva virgen extra y de otros aceites vegetales. Aceite y salud
- II. Proceso de extracción del aceite. Rectificación (refinado) del aceite. Tipos de aceites
- III. Recolección, envasado y conservación del aceite de oliva
- IV. Efecto de las características del olivar en la calidad del aceite de oliva: variedad, clima, suelo e iluminación
- V. Efecto de las técnicas de cultivo en la calidad del aceite: riego, fertilización, plagas y enfermedades

Las Jornadas se desarrollarán en la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola (EUITA) de la UPM dentro del Campus de la Ciudad Universitaria. www.agricolas.upm.es, durante la semana del 13 al 17 de Febrero, de lunes a viernes de 16:00 a 20:00. Se visitará una almazara el viernes 17 o el sábado 18 de Febrero por la mañana. La práctica de extracción de aceite en la almazara experimental (2 h) se realizará a lo largo de esa semana, para ello se organizarán grupos de menos de 4 personas.

El equipo de profesores, está formado por un conjunto de expertos en los distintos aspectos considerados: Álvaro Olavarria (Oleoestepa, Sevilla), David Pérez (Dpto. Producción Vegetal: Fitotecnia, UPM), Esther Alonso (Unión Cooperativas Agrarias de Madrid), Juan Ramón Izquierdo (MARM, Madrid), Maximiliano Arteaga (ARCO, Toledo), Santiago Torrecillas (Dpto. Ingeniería Química, Universidad Complutense de Madrid). Dirección: María Gómez del Campo (Dpto Producción Vegetal: Fitotecnia, UPM).

Inscripción

Hay 50 plazas disponibles, que serán adjudicadas por orden de inscripción. La solicitud debe enviarse antes del 27 de enero de 2012 y se confirmará antes del 1 de febrero por vía e-mail.

La solicitud de participación en el Curso se realizará a través del impreso adjunto que deberá remitirse por correo ordinario, e-mail o fax, a cualquiera de estas direcciones:

Dirección Postal: Jornadas del aceite de oliva. Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola. Universidad Politécnica de Madrid. Ciudad Universitaria sn. 28040 Madrid.

E-mail: jornada.aceiteoliva@gmail.com

Tfno.: 913363718. Móvil: 647895269 (Antonio Hueso)

Coste de las Jornadas 100 €.

Nombre:	Apellidos:
Correo electrónico:	Teléfono:
Titulación:	
Experiencia profesional relacionada con el curso:	