



DATOS DEL CURSO

NOMBRE: DETERMINACIÓN DEL MOMENTO ÓPTIMO DE COSECHA

FECHA CELEBRACIÓN: 1 de septiembre de 2023

LUGAR DE CELEBRACIÓN: E.F.A. MOLINO DE VIENTO
C/ Cristo de Villajos.
13610 Campo de Criptana
Ciudad Real (España)

HORARIO: Viernes día 1: 9:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00

La recepción de los alumnos se realizará de 08:30 a 9:00 horas.

CONTENIDOS

- Proceso de lipogénesis.
- Rendimiento graso en húmedo y en seco (método y cálculos).
- Índice de madurez por color (método y cálculos).
- Parámetros sensoriales vs maduración.
- Método para toma de muestra: parámetros de influencia.
- Práctica de campo: toma de muestra
- Práctica de laboratorio: cálculo del índice de madurez y el rendimiento graso en húmedo y seco. Parámetros sensoriales.
- Aplicación del sistema de infrarrojo al cálculo del rendimiento graso: Presentación de la empresa FOSS Analytical Solutions. Práctica con equipo FOSS.

OBJETIVOS

Dotar a los alumnos de las herramientas suficientes para seleccionar el momento óptimo de cosecha y realizar tomas de muestra representativas con el objetivo de obtener aceites de máxima calidad. Conocer los parámetros implicados en el proceso y su influencia dentro del mismo. Este curso cuenta con contenidos teóricos y prácticos y se desarrollará en las instalaciones de la Escuela de Formación Agraria “Molino de Viento” de Campo de Criptana (Ciudad Real).

PROFESORADO

El curso será impartido por D^ª. M.^ª Beatriz Maeso Serna. Licenciada en Ciencias Químicas, especialista en Elaiotecnica y Experta en Catas de Aceite de Oliva Virgen. Cuenta también con la participación de la empresa FOSS Analytical Solutions.

MATERIAL

El material necesario para el correcto seguimiento del curso se entregará a los alumno, bien en formato digital o papel.

Las prácticas se realizarán en el laboratorio del propio centro.

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse en el curso, el alumno deberá formalizar el impreso "Preinscripción" y enviarlo por mail a la dirección

herme.elvira@gmail.com

El número máximo de plazas es de 25 y el mínimo de alumnos para la realización del curso es de 15 personas.

Las plazas se asignarán por riguroso orden de llegada de las preinscripciones. Una vez recibida la preinscripción, se contactará con el interesado para el pago de la matrícula del curso.

La matriculación solo se hará efectiva una vez realizado el pago de la misma.

Plazo de matriculación: hasta el 15 de agosto.

Coste del curso: 180 € (150 € para matriculaciones realizadas antes del 15 de julio).

El coste del curso incluye la comida del viernes.

El ingreso se hará en la siguiente cuenta bancaria, indicando en el concepto el nombre de la persona que realiza el curso

Nº CUENTA: ES70 0049 2499 56 2094457317 (Banco Santander).

Una vez realizado el ingreso, deberá remitir por e-mail justificante del mismo a la siguiente dirección:

herme.elvira@gmail.com

Este curso puede ser bonificado por FUNDAE. La gestión para la tramitación de la bonificación tiene un coste adicional de 30 € .

DUDAS O ACLARACIONES

Para cualquier duda o aclaración adicional sobre el curso, puede contactar con nosotros a través del mail info@oleoconsulting.net o por wasap en el teléfono 678 261 132

Persona de contacto: Beatriz Maeso Serna