

Inscripciones:

Las jornadas son gratuitas y están dirigidas a cualquier persona que trabaje en almazaras, entamadoras o agricultor que tenga especial interés en mejorar la calidad de la aceituna de mesa y los AOVES.

Si estás interesad@ en participar de las mismas, puedes inscribirte antes del 25 de septiembre enviando tus datos personales:

Tfno:978852011

Whatsapp:639642678

Email: bajoaragon-matarranya@omezma.es

Plazas limitadas

Lugar de realización:

Salón sociocultural. Bar Restaurante Neres

C/San Miguel 10, Torrecilla de Alcañiz



ORGANIZA:

Grupo Bajo Aragón Matarraña (OMEZYMA) y Asociación para el Desarrollo Rural Integral de la Comarca Campo de Belchite (ADECOBEL).

En el marco del proyecto de cooperación entre Grupos de Acción Local **Pon Aragón en tu mesa.**

JORNADA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA OBTENCIÓN DE ACEITUNA NEGRA Y AOVE DE LA VARIEDAD EMPELTRE, EN ECOLÓGICO Y CONVENCIONAL

Torrecilla de Alcañiz
1 y 2 de Octubre de 2019

“AGUA Y LUNA, TIEMPO DE ACEITUNAS.”



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

JORNADAS OBTENCIÓN ACEITUNA NEGRA Y AOVE EMPELTRE. 2019

1 de octubre

9:00 h Presentación de la jornada

9.15 h Buenas prácticas en el campo, José Ángel Pérez (Agrocultivate).

Manejo del cultivo. Buenas prácticas en Poda/ Suelo/ Riego/ Fertilización y fertirrigación para conseguir mayor producción y mayor calidad en aceituna para mesa y/o AOVE

14.00 h Comida

16.00 h a 19.00 h Visita de campo. Comparativa entre manejo del olivar en ecológico/ convencional y según aprovechamiento de mesa/ AOVE. José Ángel Pérez



2 de octubre

9.00 h. Plagas y enfermedades. Tratamientos. Juan Lacarta (ATRIA Cooperativa Aceites del Matarraña)

10 .00 h Recolección y transporte de la aceituna. Materia prima y calidad. Miguel Abad (Intercoop Consultoría)

1. Calidad, concepto y tipos.
2. Factores que influyen en la calidad de la aceituna.
3. Rendimiento graso y calidad. Índice de madurez de la aceituna. Determinación del momento óptimo de recolección,
4. Recolección y transporte: sistemas y su influencia sobre la calidad del producto final.

12.30 h Cata comentada de AOVE y aceitunas negras.

Cata de AOVE: Cata de AOVE de distintas calidades y detección de defectos derivados de prácticas agronómicas y operaciones previas a la entrada en la almazara. *(Miguel Abad)*

Cata de aceitunas negras empeltre. Defectos y atributos según grado de madurez y método de transformación. *(Joel Vilá y José Manuel Casorrán)*

Cata de productos elaborados a partir de aceituna negra, patés, olivadas,... *(Concha Molina y Joel Vilá)*

14.00 h Comida

16.00 h Control de la fermentación de aceituna negra. Resultados del proyecto de cooperación entre la Cooperativa del Mezquín y la Cooperativa Matarraña. *Joel Vilá (consultor)*

17.00 h MESA DEBATE:

Qué acciones experimentales se deberían realizar en la variedad empeltre para mejorar la calidad de la aceituna negra, el AOVE y conseguir mayor valor añadido a nuestro olivar.

Moderador: Joaquín Lorenzo, Omezyma
Propuesta de intervenciones:

José Ángel Pérez, Agrocultivate
Miguel Abad, Intercoop Consultoría
Joel Vilá, Joel Biofood
José Manuel Casorrán, Oliva Mudejar
Concha Molina, De Molina

