

La UNIA imparte en Portugal curso sobre caracterización sensorial de aceites

Noticias

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén) ha organizado un curso sobre Caracterización sensorial de aceites en producción.

La Sede Antonio Machado de la [Universidad Internacional de Andalucía \(UNIA\)](http://www.unia.es) [1] en Baeza (Jaén) ha organizado un curso en la Universidad de Evora (Portugal) sobre Caracterización sensorial de aceites en producción.

El curso, que se celebra hasta el próximo 6 de julio, ha sido inaugurado por la directora de la sede baezana, Alcázar Cruz, y está dirigido por María Joao Pires Bastos, de la Universidad de Evora, y Marino Uceda, investigador y consultor profesional.

Participan treinta alumnos que se formarán en la gestión de las almazaras, en la caracterización sensorial de los aceites y en la influencia de las diferentes etapas del proceso productivo sobre la calidad organoléptica del aceite obtenido.

Para este fin contarán con los conocimientos y aportaciones de María Joao Marinho Lanca, de la Universidad de Evora; José Manuel Uclés, asesor en olivicultura y elaiotecnia; Raquel García, de la Universidad de Evora; Juan Vilar, director general de Wesfalia Separator Andalucía, SL; Ana Carrillo, de Olivais do Sul; Mercedes Uceda, bióloga, y Carlos Marques, de la Universidad de Evora, además de las de los directores y coordinadores del curso.

En total la UNIA ha programado tres cursos sobre aceite de oliva en Portugal, que se celebran en julio y septiembre, con la idea de contribuir a la profesionalización del sector oleícola en la Península Ibérica, y de modo especial en Portugal y en aquellas regiones olivareras próximas, como Extremadura y Andalucía occidental, en donde es cada vez mayor el peso de la economía vinculada al olivar y al aceite de oliva.

Con este objetivo, los cursos tratan cuestiones básicas para la consolidación del sector oleícola como la obtención de un aceite de oliva de calidad y la valorización de sus cualidades desde el punto de vista sensorial.

Otros aspectos a tratar son la gestión adecuada de los residuos que se obtienen tanto en las explotaciones olivareras como durante el proceso de molturación de la aceituna, y la urgencia por abordar de forma eficiente el gran reto que tienen las empresas oleícolas allí implantadas, como es la comercialización efectiva tanto de los graneles como del aceite de oliva envasado, con destino al mercado nacional y extranjero.

Los dos cursos restantes son Elaboración de aceite de oliva de calidad y gestión de subproductos, que tendrá lugar del 3 al 14 de septiembre, y Gestión de marketing en el sector de los aceites de oliva, que se celebra del 17 al 29 de septiembre.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.unia.es/>