

JORNADA SOBRE BUENAS PRÁCTICAS EN EL CULTIVO DEL OLIVO Y FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA

PROGRAMACIÓN

10.00h. – Inauguración de la Jornada a cargo de Francisco Casero Rodríguez, Presidente de Ecovalia y Ramón Iglesias Pérez, de la Bodega - Almazara Sancha Pérez de producción ecológica.

10.30h. – *Evolución y manejo del olivar ecológico*, por Vicente Rodríguez Niño, Ingeniero Técnico Agrícola, experto en olivar ecológico.

11.30h. – *Certificación ecológica como sistema de garantía, requisitos e implantación*, Por Álvaro Barrera, Director de Certificación y Operaciones, Servicio de Certificación del CAAE.

12.00h. Descanso

12.15h. - *Factores de campo e industriales que influyen en la calidad del aceite*, por Brígida Jiménez Herrera, Doctora en Farmacia y Directora del (IFAPA) de Cabra, centro especializado en la olivicultura y sus industrias de transformación.

13.15h. – Cata de aceite en la que se conocerán los atributos positivos del mismo y sus características sensoriales.

13.45h. – Visita al olivar de Sancha Pérez acompañados del Técnico Agrícola, Vicente Rodríguez Niño y posterior plantación de numerosas variedades para **inaugurar el Museo del Olivo al Aire Libre.**

Fecha: Sábado 4 de mayo

Lugar: Finca Sancha Pérez

De interés para: pequeños productores, tiendas especializadas, hosteleros y aquellos interesados en aprender sobre la producción de aceite de oliva virgen ecológico


SANCHA PÉREZ
BODEGA | ALMAZARA

Hola
me llamo Oliverio, yo traje el olivo
de Fenicia a Andalucía, es una larga historia
que estuvo perdida los últimos años en la
Comarca de La Janda ¿quieres seguirnos y la
recuperamos entre todos?

