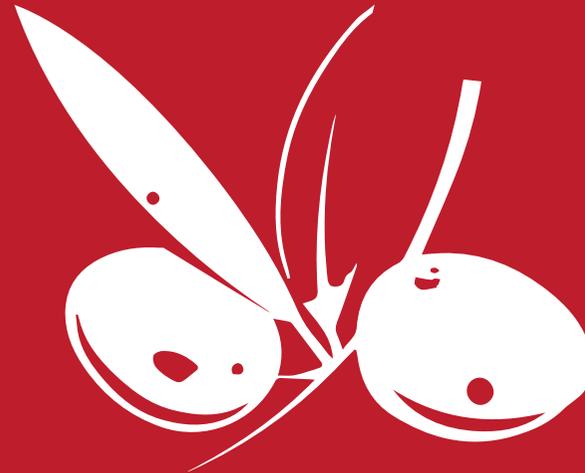


Seminario Teórico/ Práctico de Maestros y Responsables de Almazaras

10 - OCTUBRE - 2016
HOTEL BEATRIZ
TOLEDO



ORGANIZA Y PROMUEVE:



centroliva

Asociación de Industriales de aceite
de oliva del centro de España

PATROCINA:

GRUPPO

PIERALISI

INNOVADORES POR PASIÓN

SEMINARIO TEÓRICO/ PRÁCTICO DE MAESTROS Y RESPONSABLES DE ALMAZARAS

Desde CENTROLIVA hemos organizado este Seminario Teórico/ Práctico de Maestros y Responsables de Almazaras como apuesta por la formación, resolución de inquietudes, aportación de ideas y actualización de conocimientos de los profesionales del sector oleícola, así como por la puesta en común de aquellos temas de actualidad dentro del mundo de elaboración de aceite de oliva. De esta forma, pretendemos abordar temas de interés y actualidad que afecten a todos los elementos que componen el sector de elaboración de aceite de oliva. Básicamente tratado en cuatro puntos concretos:

- Mantenimiento.
- Elaboración
- Calidad.
- Comercialización.

Esta actividad está especialmente dirigida a los maestros de almazara, que son una pieza fundamental a la hora de obtener un aceite de oliva de la máxima calidad, así como también a otros responsables de nuestras Almazaras.

LUNES 10 DE OCTUBRE DE 2016. HOTEL BEATRIZ – TOLEDO

ORGANIZA Y PROMUEVE: **CENTROLIVA**
PATROCINA: **PIERALES**

Información e inscripciones:

CENTROLIVA

Pº Recaredo, Planta -2 45004 Toledo
Teléfono: 925 28 35 03

HORARIO DE OFICINA
De Lunes a Viernes (09.30 a 13.30)

www.info@centroliva.com

Programa

09.00 – 09.15 h Recepción de participantes.

09.15 – 09.30 h Inauguración oficial del Seminario a cargo de **Maria Teresa Cabeza**, Presidenta de Centroliva.

09.30 – 10.10 h **“Mantenimiento de maquinaria en Almazaras.”**
- **Juan Manuel Armenteros Quesada**, Director Técnico División de Separation Solutions en Gruppo Peralisi, España

10.10 – 10.30 h DEBATE.

10.30 – 11.10 h **“Elaboración de Aceite.”**

- **Tomás Guillén Moreno**, Vicepresidente de AEMODA (Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara). Gerente de Alimentos Valle de Ricote.

11.10 – 11.30 h DEBATE.

11.30 – 12.00 h COFFEE BREAK

12.00– 12.40 h **“Buenas prácticas en la elaboración del Aceite de Oliva Virgen, para evitar defectos físicos químicos y organolépticos.”**

- **Fernando Aranda Palomo**, Responsable de Calidad en Aceites Malagón S.L. Miembro del Panel de Cata de Aceite D.O. Montes de Toledo.

12.40 – 13.00 h DEBATE.

13.00 – 13.40 h **“La importancia de la calidad en la comercialización y rentabilidad de la Almazara.”**

- **Aniceto Gómez Martínez**, Gerente de Aceites de Oliva Brokers S.L. y Aceites Malagón. S.L. Vicepresidente D.O. Montes de Toledo

13.40 – 14.00 h DEBATE

14.00 h CLAUSURA OFICIAL DEL ENCUENTRO
Almuerzo/Cocktail para los asistentes.