

DENOMINACIÓN:

VI JORNADAS DEL OLIVO EN GRAN CANARIA

LUGAR DE IMPARTICIÓN:

SALA DE CONFERENCIAS VIVERDE HOTEL LAS TIRAJANAS. TUNTE - SAN BARTOLOME DE T.

FECHA DE CELEBRACIÓN:

4 al 6 de febrero de 2015

FECHA LÍMITE DE PREINSCRIPCIÓN:

Hasta 3 de febrero de 2015

HORARIO:

De 17:00 a 21:30 h (14 horas lectivas)

PREVISIÓN DE ALUMNADO:

Hasta llenar el aforo

ORGANIZACIÓN:

Cabildo de Gran Canaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca, Patrimonio y Aguas. **Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Agropecuario y Pesquero.** Agencia de Extensión Agraria de Arinaga.

DIRECTOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:

Dña. Carmen Brito Alayón, Jefa de la Agencia de Extensión Agraria de Arinaga.

PROFESOR/A DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA:

Dña. Anunciación Carpio Dueñas, Bióloga y especialista en Grasas y Aceites por el CSIC, Instituto de la Grasa de Sevilla.
D. Salvador Aranda Alarcón, Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. IFAPA. Centro de Palma del Río. Córdoba.
D. Javier Hidalgo Moya, Investigador del IFAPA. Centro Alameda del Obispo. Córdoba.

COLABORAN:

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Aider Gran Canaria, Iltre. Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, Fundación Canarias Caja Rural.

PROGRAMA:

Miércoles 4 de febrero:

- 17:30 - 19:00 Caracterización de los aceites de oliva. Su diferenciación y propiedades.
 - 19:20 Causas que afectan a la pérdida de calidad: desde el árbol a la botella.
- Ponente: Dña. Anunciación Carpio Dueñas.

Jueves 5 de febrero:

- 17:00 - 19:15 Aceituna de mesa: elaboración, características y control.
- Ponente: D. Salvador Aranda Alarcón.
- 19:30 Catas comentadas de aceitunas y aceites dirigidas por Dña. Anunciación Carpio Dueñas y Salvador Aranda Alarcón.

Viernes 6 de febrero:

- 17:00 - 18:30 Diseño de una plantación de olivo: elección varietal y poda.
 - 18:45: Buenas prácticas agrarias en la fertilización y riego del cultivo del olivo.
- Ponente: D. Javier Hidalgo Moya.

OBJETIVOS:

Dar a conocer los principales sectores vinculados con el olivo: el aceite de oliva, sus calidades y cualidades, la elaboración de la aceituna de mesa y el cultivo del olivar, elección varietal y manejo.

SELECCIÓN DE ALUMNOS:

Hasta llenar el aforo.