



Formació

Escoles Agràries

Mestre d'almàssera

Vallfogona de Balaguer, de l'1 al 16 de març de 2023

Presentació i objectius

Aquest curs pretén actualitzar les qüestions claus que ha de dominar un moliner, Mestre d'almàssera, en la gestió d'un molí productor d'oli d'oliva verge extra (OOVE), tant en l'establiment de criteris i requisits de recepció de les olives en el molí, establiment de les millors condicions i processos de recol·lecció a realitzar pels productors, l'organització en lots de les diferents partides rebudes assegurant la seva traçabilitat, com en el maneig, preparació i ajustament de les diferents instal·lacions del molí d'oli per extreure tot el potencial organolèptic i qualitatiu possible per elaborar un OOVE de màxima qualitat.

Professorat

Juan Francisco Hermoso León, investigador IRTA Mas Bové.

Esteva Martí, IRTA, especialista molins IRTA Mas Bové.

Pablo Ortigueira, consultor oleícola.

Tècnics de seguretat laboral, industrial i medi ambient.

Realització

Lloc:

EA Vallfogona de Balaguer

Calendari: de l'1 al 16 de març

Horari:

Dimecres 1, 8 i 15 de març,
de 10.00 a 14.00 i 15.00 a 19.00 h
Dijous 16 de març, de 9.00 a 15.00 h

Durada: 30 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de Vallfogona de Balaguer**.

Tel. 973 443 650

Coordinadora: Aida Cortés Fabregat,

a/e: aecaval.daam@gencat.cat

Cost del curs:

Dret d'inscripció: 32 €

Dinar a l'Escola: 6,30 €

Hi col·laboren



Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Més informació: agricultura.gencat.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

Pla Anual de
Formació Agrària

Programa

SESSIÓ 1, dc. 1 de març

10.00 a 14.00 h **SITUACIÓ ACTUAL DEL MERCAT OLEÍCOLA.**

Mercat global de l'oli d'oliva.

INFLUÈNCIA DE LA MATÈRIA PRIMERA EN LA QUALITAT.

Factors de producció, qualitat de l'oli verge extra (condicions climàtiques i de maneig de les olives en recol·lecció, efectes del reg, recol·lecció, transport, etc.).

Gestió de patis (recepció, neteja, gestió per lots de les olives, rentat i emmagatzematge dels fruits).

Professor: Juan Francisco Hermoso

15.00 a 19.00 h **INFLUÈNCIA DE LA GESTIÓ DEL MOLÍ EN LA QUALITAT.**

Operacions de preparació de la pasta: mòlta i batut.

TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ D'OLIS VERGES EXTRA D'OLIVA

Teoria de la centrifugació.

Controls i regulacions a les operacions d'elaboració.

Emmagatzematge i conservació.

Professor: Esteva Martí

SESSIÓ 2, dc. 8 de març

10.00 a 14.00 h **CONTROL I REGULACIÓ INTEGRAL DEL PROCÉS.**

Controls d'esgotaments.

Pèrdua industrial i extractabilitat.

Tecnologies per millorar les característiques organolèptiques de la varietat arbequina.

Programa DACC-IRTA de millora dels olis catalans.

15.00 a 19.00 h **INTERPRETACIÓ D'ANALÍTQUES.**

Controls i regulacions. Casos pràctics en les regulacions del molí.

Professors: Esteva Martí / J.F. Hermoso

HIGIENITZACIÓ I NETEJA DEL MOLÍ.

Professor: Pablo Ortigueira

SESSIÓ 3, dc. 15 de març

10.00 a 14.00 h **GESTIÓ DELS SUBPRODUCTES I DIMENSIONAMENT MOLINS.**

Aprofitament de la fulla, la sansa i la pinyola. Gestió de les aigües residuals.

Dimensionament i disseny d'almàsseres associats a les noves explotació oleícoles.

TAST D'OLIS PER A MOLINERS.

Composició i qualitat de l'oli de oliva verge. Identificació de defectes.

Formació de lots simultanis en funció del tast.

Professor: Juan Francisco Hermoso

15.00 a 19.00 h **DIRECTIVA DE MÀQUINES, MESURES DE SEGURETAT I PROTECCIÓ EN L'ÚS DE DELS EQUIPS.**

Professor: a determinar.

SESSIÓ 4, dj. 16 de març

9.00 a 15.00 h **VISITES TÈCNIQUES A MOLINS D'OLI DE LA ZONA.**