



Formació

Escoles Agràries

Mestres d'almàssera

Les Borges Blanques, del 25 de setembre al 3 d'octubre 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.

Requisits de preinscripció i matriculació

Preinscripció: Les preinscripcions es poden fer fins el dia abans de l'inici del curs.

Matriculació: El primer dia de classe cal portar la següent documentació: fotocòpia del DNI, fotocòpia de la nòmina o rebut d'autònoms, fotocòpia de la targeta de la Seguretat Social (targeta sanitària). El import del dret d'inscripció que es detalla més avall.

Professorat

Juan Francisco Hermoso, IRTA Mas Bové; Esteva Martí, IRTA; Abdelaziz Boudebouz, IRTA, José Àngel Blasco, Alfa Laval.

Realització

Lloc: Centre Cívic de La Granadella

Calendari: del 25 de setembre al 3 d'octubre de 2023.

Horari: de 16.00 a 20.00 h excepte el 3 d'octubre de 9.00 a 15.00 h

Durada: 30 h

Hi col·laboren



Diputació de Lleida

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària de les Borges Blanques**.

Tel. 973 143169

Coordinador: Ramon Baró Cerqueda,
a/e ramon.baro@gencat.cat

Cost del curs:
Dret d'inscripció: 32 €

Més informació: agricultura.gencat.cat



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

Pla Anual de
Formació Agrària

Programa

SESSIÓ 1, dl. 25 de setembre

16.00 a 20.00 h **SITUACIÓ ACTUAL DEL SECTOR OLEÍCOLA.**

**INFLUÈNCIA DE LA MATÈRIA PRIMERA EN LA QUALITAT DE L'OLI.
CARACTERITZACIÓ DE LOTS D'OLIVES REBUDES SEGONS LA CAMPANYA.**

INFLUÈNCIA DE LA GESTIÓ DEL PATI EN LA QUALITAT DE L'OLI.

SESSIÓ 2, dt. 26 de setembre

16.00 a 20.00 h **OPERACIONS DE PREPARACIÓ DE LA PASTA: MÒLTA I BATUT.**

**TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ D'OLIS VERGES EXTRAS D'OLIVA I: TEORIA DE
LA CENTRIFUGACIÓ, CONTROLS I REGULACIONS.**

**TECNOLOGIA D'ELABORACIÓ II: MANEIG I REGULACIONS DELS EQUIPS D'ALFA
LAVAL.**

Professor: José Angel Blasco.

SESSIÓ 3, dm. 27 de setembre

16.00 a 20.00 h **EMMAGATZEMATGE I CONSERVACIÓ. GESTIÓ PER LOTS DE L'OLI AL CELLER.**

CONTROL I REGULACIÓ INTEGRAL DEL PROCÉS D'ELABORACIÓ.

**LA CADENA DE FRED I EL SEGUIMENT DE LA TEMPERATURA EN LA RECEPCIÓ,
NETEJA I MÒLTA.**

SESSIÓ 4, dj. 28 de setembre

16.00 a 20.00 h **DIRECTIVA DE MÀQUINES I RESPONSABILITATS DE MODIFICACIÓ.**

MESURES DE SEGURETAT I PROTECCIÓ EN L'ÚS DELS EQUIPS.

SESSIÓ 5, dv. 29 de setembre

16.00 a 20.00 h **CONTROLS D'ESGOTAMENTS I PÈRDUA INDUSTRIAL. CASOS PRÀCTICS EN
REGULACIONS DE MOLINS.**

INTERPRETACIÓ D'ANALÍTQUES OFICIALS. CASOS PRÀCTICS. TEORIA D'AULA.

OPERACIONS DE NETEJA I MANTENIMENT DEL MOLÍ.

SESSIÓ 6, dl. 2 d'octubre

16.00 a 20.00 h **GESTIÓ DE SUBPRODUCTES. TEORIA D'AULA**

TAST D'OLIS PER A MOLINERS. PRÀCTIQUES D'AULA

SESSIÓ 7, dt. 3 d'octubre

9.00 a 15.00 h **VISITES A ALMÀSSERES. Visita de camp. Nou Molí Cooperativa de la Granadella.
Nou molí Clos Pons. Nou molí Cuadrat Valley.**

15.00 h **DINAR DE TREBALL.**

(cal confirmar assistència abans del dilluns 2 d'octubre al coordinador del curs. El lloc ja s'indicarà als participants que hagin fet la confirmació).

