



Inscripciones y lista de admitidos

Inscripciones *on line* hasta el **día 25 de junio** a través de la página web del CPR de Almendralejo.

La lista de admitidos se publicará el **día 26 de junio**, en la página web del CPR:
<http://cpralmendralejo.juntaextremadura.net>

Certificación

Se expedirá certificación de 15 horas (1.5 crédito) a los asistentes que cumplan lo establecido en la Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4-11-00).

Coordinador/ Asesora responsable

María del Carmen Sánchez García
Profesora de la Familia Química del IES Santiago Apóstol.

M^a Begoña Hurtado de Godos
Asesora del CPR de Almendralejo
Telf.: 924017725



CPR de Almendralejo

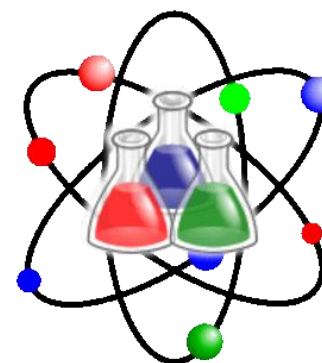
Secretaría General de Educación
Delegación Provincial de Badajoz
Unidad de Programas Educativos
Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación y Empleo

Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

JORNADAS DE QUÍMICA:

Análisis y Control de Calidad del aceite de oliva.



Unión Europea
Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

Cáceres, 28 y 29 de junio del 2017

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

Justificación

La industria agroalimentaria constituye una actividad económica muy importante en Extremadura y tiene capital importancia el sector del aceite de oliva.

El aceite de oliva se somete a numerosos **análisis y controles de calidad** enfocados a garantizar la trazabilidad del producto, la calidad del mismo y la seguridad alimentaria para el consumidor. El profesorado de la **Familia Química y de Industrias Alimentarias** a la que va dirigida esta actividad debe formar a sus alumnos en esta disciplina lo cual requiere un constante reto de formación. Esta actividad les cualificará y entrenará en el Análisis y Control de Calidad del aceite.

Objetivos

Manejo de material de laboratorio en condiciones laborales reales.

Realización de analíticas básicas y complejas

Empleo de equipos de laboratorio, sencillos como una balanza o complejos como cromatógrafos de gases.

Metodología

Eminentemente práctica encaminada al desarrollo de estrategias que puedan ser desarrolladas posteriormente de forma individual por el profesorado.

Desarrollo

Estas Jornadas se celebrarán en los días 28 de junio en horario de 8:30 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas y el día 29 de junio de 8:30 a 13:30 horas, en el Laboratorio Agroalimentario de Extremadura (Calle Arroyo de Valhondo, 2, 10004 Cáceres).

Contenidos

La calidad en un laboratorio. Calibración y Verificación de Equipos. Control de Calidad Interno y Externo.

Desarrollo del REGLAMENTO (CEE) N° 2568/91 DE LA COMISIÓN de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

Ponentes

Julio Pérez de Sande. Responsable Técnico del Departamento de Grasas del Laboratorio Agroalimentario de Extremadura.

Francisco Ballell Gil. Analista del Laboratorio Agroalimentario de Extremadura.
M^a Teresa Diaz-Jimenez Analista del Laboratorio Agroalimentario de Extremadura

M^a Isabel Murillo Cancho. Analista del Laboratorio Agroalimentario de Extremadura

Destinatarios y criterios de selección

El curso va dirigido principalmente al profesorado de F. P. en activo de las familias profesionales de Química, Industrias Alimentarias, Agraria, Cocina y Restauración, Sanitarias, y otras afines

Se requerirá un mínimo de 12 y un máximo de 15 participantes que impartan docencia en los centros educativos extremeños, por estricto orden de inscripción.

En caso necesario, el CPR asumirá los gastos de locomoción y/o alojamiento y manutención de los participantes que se desplacen desde otras localidades y no tengan su residencia habitual en Cáceres y alrededores, siempre que se solicite por escrito al asesor responsable de la actividad en el momento de hacer la inscripción en el curso (en el apartado "Observaciones" de la ficha de inscripción).