

INSCRIPCIONES

Hasta el día **9 de noviembre** en el Centro de Profesores y de Recursos de Almendralejo (C/ Santa Marta, 95) o por fax en el 924 017 799 (47799).

La lista de admitidos se hará pública el día **10 de noviembre** en el tablón de anuncios y en la página web del CPR de Almendralejo: <http://cpralmendralejo.juntaextremadura.net> o llamando al teléfono 924 017 798 (47798).

CERTIFICACIÓN

Se expedirá certificación de 24 horas (2,5 créditos) a los profesores que asistan con regularidad al 85% del tiempo de duración del Curso, según Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4 de noviembre).

ORGANIZA

Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

COORDINADOR

Fernando Gimeno Floría

Asesor de Educación Secundaria del Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo.

Dirección General de Política Educativa
Dirección Provincial de Badajoz
Unidad de Programas Educativos
Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

JUNTA DE EXTREMADURA
Consejería de Educación



Centro de Profesores y Recursos de Almendralejo

Curso: “Aceite de oliva y aderezo de aceitunas”



Enseñanza cofinanciada por el Fondo Social Europeo

Almendralejo, del 13 al 22 de noviembre de 2006.

JUNTA DE EXTREMADURA

PRESENTACIÓN / OBJETIVOS

En Tierra de Barros, al igual que en muchas otras comarcas del paisaje agrario extremeño, el olivar y las industrias derivadas suponen una seña de identidad socioeconómica y cultural que ha evolucionado en los últimos años a un ritmo vertiginoso, no sólo aumentando la producción, sino también diversificando y mejorando la calidad de sus productos. Todas estas innovaciones son, en parte, el resultado de una serie de mejoras y avances tecnológicos en la industria oleícola y de una honda preocupación por la calidad de sus productos de cara a un mercado cada vez más competitivo y selecto tanto a nivel nacional como internacional.

Es por ello que el profesorado de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias y afines necesitan actualizar sus conocimientos técnicos y culturales acerca de un recurso que trasciende lo meramente educativo para conformar un pilar del futuro económico de Extremadura. Así pues, la revisión de contenidos sobre fermentación, controles de calidad, sistemas de aderezo, etc., y el contraste de experiencias se hacen necesarios para conectar aún más con el entorno laboral/empresarial y mejorar la calidad de nuestra práctica docente.

PROGRAMA

I. Cultivo del olivo:

- Variedades de olivo.
- Plagas y enfermedades.
- Recolección.

2. Elaboración de aceite de oliva.

- Recepción del fruto, molienda y batido.
- Centrifugación y separación de fases.
- Limpieza del aceite.
- Almacenamiento.
- Análisis de laboratorio utilizados en almazara.

3. Aderezo de aceitunas fermentadas.

- Recepción del fruto y reposo.
- Cocido.

- Lavado.
- Adición de salmuera y fermentación.
- Selección, calibrado y envasado.
- Análisis de laboratorio utilizados en aderezo.
- Sistemas de aderezo: aceitunas negras teñidas, negras naturales, machadas, rayadas...

4. Cata de aceite y de aceitunas.

DESARROLLO

Metodología: Eminentemente práctica y dinámica, aplicando de forma inmediata al trabajo en el aula los contenidos tratados.

Calendario y horario: 13, 14, 15, 20, 21 y 22 de noviembre de 16:00 a 20:00.

Lugar de celebración: Aula-Taller del Ciclo Formativo de INA del IES “Santiago Apóstol” de Almendralejo, C/ Ortega Muñoz, 30 (junto a la Estación de Autobuses).

PONENTES

Jesús Gutiérrez Díaz (Director Técnico de PROQUIEX).

Técnicos del Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX).

DESTINATARIOS

Profesorado de FP y de Centros de Formación Agraria que desarrolla su labor docente en Centros Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

NÚMERO DE PARTICIPANTES

Un máximo de 15 profesores.

Los criterios de selección serán:

- Profesorado de FP de la Familia de INA y de Centros de Formación Agraria.
- Situación laboral y antigüedad en el Cuerpo.
- Estricto orden de llegada de la inscripción.