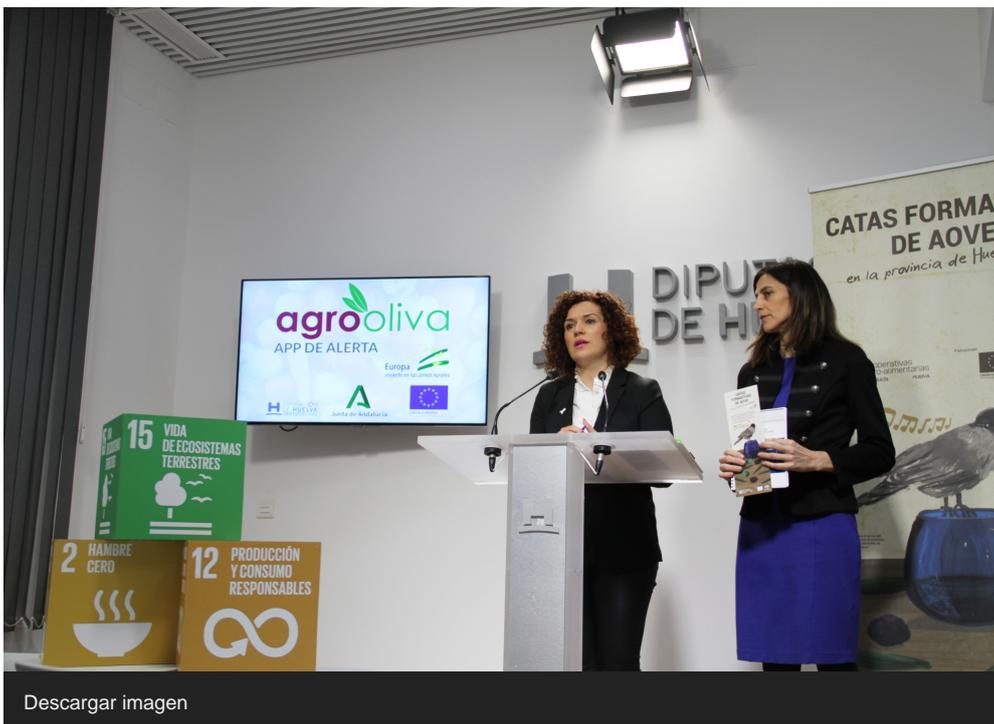


lunes 17 de febrero de 2020

Cooperativas Agro-alimentarias organiza catas formativas de AOVE en el marco del proyecto Innoliva liderado por Diputación

Gibraleón, San Juan y Aracena acogerán tres cursos de iniciación a las catas de aceite mientras que Huelva capital será la sede del curso de formación avanzada



Descargar imagen

La vicepresidenta de Territorio Inteligente, María Eugenia Limón, junto a la gerente de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía en Huelva, Natalia Aguilera, han presentado esta mañana las acciones formativas de cata de aceite que la cooperativa va a celebrar en varios municipios de la provincia. Estas jornadas se enmarcan dentro de la tercera fase del proyecto europeo 'Aplicación de Procesos Innovadores para la mejora del Aceite de Oliva Virgen Extra', que lidera la Diputación de Huelva.

Limón ha subrayado que, desde la institución provincial, "se viene apostando y colaborando con el sector agroalimentario de la provincia desde hace años, entendiendo que la agricultura y las industrias relacionadas son cimiento del crecimiento económico y laboral en la provincia y, particularmente, colaboramos con el sector oleícola provincial y su apuesta por la calidad".

Como ha recordado la vicepresidenta de territorio Inteligente, en este contexto de compromiso con el sector del olivar se pone en marcha en abril de 2018 el proyecto 'Aplicación de procesos innovadores para la mejora del AOVE', con un presupuesto conjunto de 300.000 euros y cofinanciado al 90% por Fondos FEADER de la Unión Europea y el 10% por la Junta de Andalucía, dentro del PDR de Andalucía 2014/2020, dirigidas a la creación y funcionamiento de GOI de la Asociación Europea de Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícola en el sector del olivar.

El objetivo fundamental de este proyecto es la mejora de la calidad del aceite de oliva virgen extra producido en almazaras de nuestra provincia y, para ello, ha contado con un partenariado compuesto por entidades investigadoras en

la materia de reconocido prestigio como el Instituto de la Grasa, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas y el IFAPA Centro de Cabra, ambos con una dilatada experiencia investigadora en el sector, Cooperativas Agro-Alimentarias de Andalucía y la Almazara Ecológica de Encinasola, representado al conjunto del sector oleícola provincial y Diputación de Huelva como entidad responsable del proyecto.

Durante este periodo se han analizado en las dos últimas campañas, a través de un trabajo de campo y laboratorio, la calidad potencial de los aceites de nuestra provincia mediante toma de muestras en distintas almazaras. De la misma forma, se han realizado auditorias de tecnologías y procedimientos en almazara y laboratorio para determinar elementos de mejora en la búsqueda continua de la excelencia. En la tercera fase del proyecto es donde se enmarcan estas acciones formativas presentadas hoy.

Tal y como ha trasladado la gerente de Cooperativas Agro-alimentarias, Natalia Aguilera, esta formación está diseñada con el objeto de enseñar a los asistentes qué etapa del proceso de obtención es mejorable para conseguir aceites de máxima calidad, “a través de una metodología en la que conoceremos los distintos parámetros que afectan a la calidad final del aceite, profundizando en el análisis sensorial del mismo para poder identificar los atributos positivos y posibles defectos”.

Dirigidas a los maestros molineros de las almazaras de la provincia de Huelva, así como al resto de trabajadores, a los Consejos Rectores y agricultores, ha explicado la gerente, las formaciones se van a celebrar en San Juan del Puerto, Gibraleón y Aracena, “donde la experta catadora y jefa de panel de la D.O. Priego de Córdoba, Francisca García, impartirá tres cursos de iniciación a la cata de aceite del 24 al 27 de febrero”.

Además, los días 3 y 4 de marzo, Huelva capital será la sede de un curso avanzado, con el que se cierra el ciclo. Este curso, ha continuado Aguilera, “está dirigido al personal de las almazaras de Huelva más involucrados en el día a día con la calidad, la producción de AOVE y la mejora continua en la comercialización del aceite”.

Los ponentes de esta formación serán Brígida Jiménez, responsable de formación en análisis sensorial del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía y directora del centro IFAPA de Cabra; y Fernando Martínez, responsable del laboratorio de Análisis Sensorial de la Unidad de Análisis del Instituto de la Grasa del CSIC.

Asimismo, desde Cooperativas Agro-alimentarias han querido hacer hincapié en el carácter eminentemente práctico de estas acciones formativas, “en las que se catarán AOV de diversas variedades, diferentes zonas geográficas y distintas calidades, con los que realizaremos algunas pruebas sensoriales encaminadas a evaluar las habilidades del catador”.

Por otra lado, la vicepresidenta ha indicado que se está diseñando una APP de alerta para el sector denominada ‘Agroliva’ “con la que se pretende informar de forma rápida y ágil de las noticias de interés sectoriales, los estudios y trabajos implementados en el marco de este proyecto y como elemento de notificaciones y convocatorias”.

Por último, Limón ha recordado que el próximo 18 de marzo, en Gibraleón, se va a celebrar las jornadas finales de proyecto, en el que se van a exponer los resultados científicos obtenidos en las dos campañas en estudio y se presentará la citada APP.