

Jornada Tècnica: L'oli d'oliva: del camp a la taula i més enllà



JORNADA TÈCNICA

L'OLI D'OLIVA: del camp a la taula i més enllà

16 de març de 2007, de 9 a 14 hores

Aula de videoconferències

Centre de Cultures i Cooperació Transfronterera

Campus de Cappont

PROGRAMA

9 . 1 5 h

P r e s e n t a c i ó

9 . 3 0 h

Eleotècnia: evolució històrica. Jordi Graell i Sarlé (Departament de Tecnologia d'Aliments Universitat de Lleida)

1 0 . 0 0 h

Evolució en la comercialització dels olis d'oliva verge extra d'alta qualitat. José Emilio Cuesta Duque (Molí La Boella)

1 0 . 3 0 h

Metodologia d'avaluació sensorial de l'oli d'oliva verge. Fonaments. M. Paz Romero Fabregat (Departament de Tecnologia d'Aliments Universitat de Lleida)

1 1 . 0 0 h

P a u s a

(c a f è)

1 1 . 3 0 h

Avenços en la investigació dels olis d'oliva verge de la varietat arbequina. M. José Motilva Casado (Departament de Tecnologia d'Aliments Universitat de Lleida)

1 2 . 0 0 h

Presentació de resultats del projecte europeu Euroolive: l'efecte de l'oli d'oliva en el dany oxidatiu en les poblacions europees. Montserrat Fitó Colomer (Unitat de Recerca en Lípids i Epidemiologia Cardiovascular Institut Municipal d'Investigació Mèdica de Barcelona)

1 2 . 3 0 h

Aprofitaments alternatius dels residus d'olis. Ramon Canela i Garayoa (Departament de Química Universitat de Lleida)

1 3 . 0 0 h

Torn obert de paraules

1 3 . 3 0 h

Cloenda

L'assistència és gratuïta.

Més informació: ACCA Teresa Balaguer Tel.: 933 248 580
Fundació Universitat de Lleida [<http://web.udl.es/700/index.html>]

[http://web.udl.es/700/pdf0607/AulaFundacio/JornadesTec/AF_JornadaOli.pdf]

Descarregar Programa

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]