



Programa

Formação: Qualidade do Azeite

Tempo de duração: 7 h

Formador: Eng. João Manuel Ezequiel Lopes Gomes

Chefe de Júri de Prova de Azeite Virgem – Conselho Oleícola Internacional

Master Olivicultura y Elaiotecnia - Universidade de Córdoba

Objetivo Geral: Reconhecer a importância do controlo dos processos de produção do azeite

Objetivo Específico: Conseguir prevenir a ocorrência de não conformidades nos processos

Objetivos:

- Relação entre o tipo de azeite e as cultivares de azeitona;
- Os defeitos organoléticos e físico-químicos potenciais do azeite;
- Identificar as etapas críticas;
- Características físico-químicas do azeite. Qualidade e Genuinidade;
- Provas de azeite Monovarietais com atributos positivos;
- Provas de azeite com atributos negativos.