

> APAEMA **CURSOS** INTERMEDIIS

Bones pràctiques en elaboració i conservació d'oli

> 21, 22 i 23 de setembre de 2021 | EN LÍNIA



Curs que té com a objectiu donar a conèixer els factors importants per poder elaborar i conservar oli amb la màxima qualitat possible. Es tractarà la gestió de l'oliva a la recepció, la mòlta, el batut, l'emmagatzematge, la conservació i la posterior avaluació de la qualitat de l'OOVE. El curs va dirigit a dones i joves pagesos, a professionals agraris i tècnics, així com a persones interessades amb la temàtica amb relació amb l'activitat agrària.

Imparteix: Miguel Abad, expert en olivicultura i elaiotècnia.

Hores de formació: 9 hores.

Dies i horaris:
Dies 21, 22 i 23 / de 16 a 19 h.

Localització virtual: s'enviarà l'enllaç al curs i la contrasenya per accedir-hi, uns dies abans, a tots els inscrits.

Inscripcions: a través de l'enllaç:
<https://forms.gle/3TqZiW3ZoUYyvzK9>

ORGANITZA:

FINANCIEN: