



## Dirección

**Arantza Beitia Ruiz de Mendarozqueta**

*Directora de Desarrollo.  
Campus de Álava. Universidad del País Vasco (UPV/EHU)*

Desde el Campus de Álava, se ha organizado este evento enfocado al sector agroalimentario como plataforma divulgativa de las acciones realizadas bajo el convenio de colaboración 2014/2015 entre la Universidad del País Vasco (UPV/EHU) y el Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Álava (DFA/AFA).

## Codirección

**ACTAE**

*Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi*

## Más información

**UDA IKASTAROAK CURSOS DE VERANO SUMMER COURSES**

Miramar Jauregia - Mirakontxa Pasealekua, 48 - 20007 Donostia / San Sebastián  
T.: 943 219511 - [info@uik.eus](mailto:info@uik.eus) - [www.uik.eus](http://www.uik.eus)

## Profesorado

Fernando Martínez-Bujanda  
(Álava, País Vasco)

Carmen de Vega  
(ACTAE – UPV/EHU)

Iñaki Etaio  
(UPV/EHU-LASEHU)

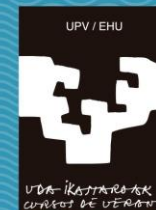
Pilar Santamaría  
(HAZI)

Jaime Ibáñez de Elejalde  
(DFA/AFA)

**UDA IKASTAROAK**  
**CURSOS**  
**DE VERANO**  
**SUMMER**  
**COURSES**

UPV/EHU

2016  
[www.uik.eus](http://www.uik.eus)



## ACEITE DE OLIVA RIOJA ALAVESA: desde el olivo hasta el consumidor

**08.jun - Cód. 097-16**

Tipo de actividad: **Jornada Profesional**

Ciclo: **Nutrición y Alimentación**

Ubicación: **MOREDA DE ÁLAVA. Salón de Actos del Ayuntamiento**

Idioma: **Español**

Validez académica: **10 horas**

Laguntzaile nagusiak / Colaboradores principales / Main collaborators



Ikastaroen laguntzaileak / Colaboradores del curso / Course collaborators



## Jornada Profesional: ACEITE RIOJA ALAVESA

### Descripción

La elaboración del aceite de oliva en la cuadrilla de Rioja Alavesa, es un proceso que persigue el equilibrio de arraigar el cultivo del olivar con las técnicas de manejo del mismo así como un mimado prensado de manera tradicional para obtener un producto de alta calidad que conserve y respete todos los aromas afrutados e intensos característicos de la variedad arróniz.

Este taller reunirá a diferentes agentes implicados en las técnicas de cultivo así como en el seguimiento de la maduración de la aceituna, a productores y elaboradores de aceite de oliva "Rioja Alavesa", tanto en convencional como en ecológico, así como a expertos en el campo del análisis sensorial para caracterizar y destacar los atributos olfato-gustativos diferenciales de este tipo de aceite.

### Objetivos

Analizar los factores que influyen en el cultivo del olivo así como en la elaboración y comercialización del aceite de oliva de Rioja Alavesa.

## Programa (a)

### 8 de junio

09:15 - 9:45

#### Apertura oficial del curso

AUTORIDADES:

- Vicerrector del Campus de Álava (UPV/EHU)
- Diputado Foral de Agricultura (DFA/AFA)
- Concejal/a del Ayto de Moreda de Álava

09:45 - 10:15

#### "Evolución del Olivar en Rioja Alavesa"

PONENTE:

- Fernando Martínez-Bujanda (MAORA)

10:15 - 10:35

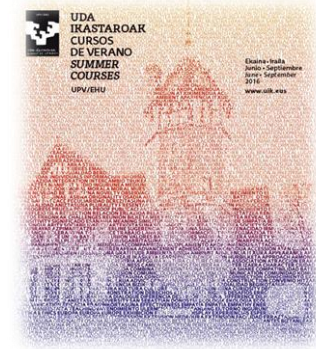
#### "Análisis DAFO del aceite de oliva RA como producto diferenciado"

PONENTE:

- Carmen de Vega (ACTAE - UPV/EHU)

10:35 - 10:50

Pausa-café



10:50 - 12:00

#### "Caracterización sensorial del aceite de oliva virgen de Rioja Alavesa"

#### Taller de cata "aceite Rioja Alavesa"

PONENTE:

- Iñaki Etaio (UPV/EHU - LASEHU)

12:00 - 13:00

#### "MESA REDONDA entre agentes vinculados al sector del aceite de oliva de Rioja Alavesa"

PONENTES:

- Fernando Martínez-Bujanda (MAORA)
- Pilar Santamaría (HAZI)
- Jaime Ibáñez de Elejalde (DFA/AFA)
- Carmen de Vega (ACTAE - UPV/EHU)
- Iñaki Etaio (UPV/EHU - LASEHU)

13:00 - 13:30

Visita al Trujal de Moreda de Álava

13:30 - 14:00

Lunch