GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Dcoop forma a más de 100 profesionales para asegurar la calidad de sus aceites

Comunicados | 21/10/2026 | 00:00

La cooperativa ha celebrado unas jornadas técnicas en Antequera para capacitar al personal de sus almazaras en cata organoléptica y procesos de molturación

La cooperativa ha celebrado unas jornadas técnicas en Antequera para capacitar al personal de sus almazaras en cata organoléptica y procesos de molturación

Dcoop ha llevado a cabo los días 19 y 20 de octubre en sus instalaciones de Antequera, Málaga, unas jornadas de formación especializadas en la cata organoléptica de aceites. El evento ha reunido a más de 100 profesionales pertenecientes a las almazaras socias de la cooperativa, con el propósito de optimizar los estándares de calidad y seguridad alimentaria en la producción de aceite de oliva virgen extra.

La formación se articuló en dos bloques diferenciados según el perfil y la experiencia de los asistentes. La primera jornada se orientó a molineros y personal sin experiencia previa, quienes recibieron formación sobre las buenas prácticas de elaboración y una introducción técnica a la valoración sensorial del aceite de oliva. En esta sesión, el departamento de Calidad de Almazara del Grupo Dcoop profundizó en la diferenciación de los atributos positivos, tales como frutados verdes, maduros, amargo o picante, frente a posibles defectos del producto.

Durante este primer día, los participantes realizaron ejercicios prácticos de cata con diversas muestras procedentes de cooperativas socias. Se evaluaron aceites vírgenes extra, vírgenes y lampantes obtenidos de una amplia variedad de aceitunas, entre las que destacan la picual, hojiblanca, arbequina y cornicabra, provenientes de sistemas de producción tradicional, ecológico y superintensivo.

La segunda jornada se reservó para el perfeccionamiento de los maestros de almazara con mayor experiencia. El programa abordó la gestión de paneles de cata para la clasificación de aceites en las bodegas, así como estrategias técnicas para la obtención de aceites de frutado verde y la detección temprana de defectos antes de la fase de almacenamiento. Además, los asistentes evaluaron aceites de alta gama, incluyendo referencias con Denominación de Origen Protegida de Antequera y Montoro-Adamuz, así como productos galardonados en el Premio Maestro de Almazara que Dcoop organiza anualmente.

Esta iniciativa se enmarca en la estrategia de formación continua que mantiene el Grupo Dcoop para sus técnicos y maestros de almazara. El objetivo es transmitir los resultados derivados de los proyectos de innovación y calidad desarrollados por su laboratorio y el Departamento de Calidad Almazara. Con esta transferencia de conocimientos, la cooperativa busca estandarizar procesos que aseguren la obtención de aceites vírgenes extra de máxima calidad.

El compromiso de Dcoop abarca la trazabilidad desde las parcelas de los agricultores socios hasta el producto final. Asimismo, la cooperativa trabaja en la mejora de la eficacia de los procesos de molturación mediante un control exhaustivo de las líneas de producción, enfocándose en la sostenibilidad y en la obtención de aceites caracterizados por frutados verdes y ausencia de residuos.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/306864-dcoop-forma-a-mas-de-100-profesionales-para-asegurar-la-calidad-de-sus-aceites.htm