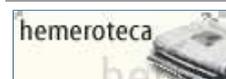


Secciones

- Portada
- Opinión
- Política
- Laboral
- Cultivos
- Ganadería
- Agroalimentación
- Gestión hídrica
- Desarrollo rural
- Forestal
- Medio ambiente
- Caza
- Turismo rural
- I+D
- Empresa
- Maquinaria
- Certámenes


 reciba en su email
los titulares

Regiones

Hoy

 Enviar por correo
 Imprimir

Se presenta el libro "El Aceite de Oliva Virgen: Tesoro de Andalucía"

La publicación realiza un exhaustivo análisis del mundo oleícola, desde sus orígenes hasta su uso actual, y destaca su importancia en el desarrollo socioeconómico de Andalucía.

Redacción 28/04/2010 15:14:57



La Fundación Unicaja ha presentado en Jaén uno de los más completos y variados libros sobre el mundo oleícola titulado "El Aceite de Oliva Virgen: Tesoro de Andalucía", editado por la entidad financiera y realizado por casi una treintena de investigadores de diversas universidades españolas y extranjeras, así como de diferentes organismos públicos y privados. La publicación realiza, a través de sus más de 430 páginas, un exhaustivo y completo análisis del mundo oleícola, desde sus orígenes hasta su uso actual, y su importancia en el desarrollo socioeconómico de Andalucía.

El libro ha sido presentado por el Director de la Obra Social de Unicaja y R.S.E., Felipe Faraguna; el Director Territorial de Unicaja en Jaén y Granada, José Enrique Gutiérrez; el Consejero Delegado de Analistas Económicos de Andalucía, Francisco Villalba, así como por los coordinadores de la publicación, Alberto Fernández Gutiérrez y Antonio Segura Carretero, ambos Catedráticos de la [Universidad de Granada](#).

La publicación tiene como objetivo primordial proporcionar una visión general del mundo oleícola a través de trece sectores diferentes, todos ellos de gran importancia. La estructura del libro adentra al lector en la historia del olivo y la producción del aceite, y permite conocer los aspectos socioeconómicos más relevantes del aceite de oliva en Andalucía, así como familiarizarse con las diferentes variedades de olivo y aceituna, los sistemas de cultivo y los aspectos tecnológicos de la producción del aceite.

La publicación ofrece al lector la posibilidad de estudiar la composición del mismo, saber cómo llevar a cabo el análisis de sus distintos componentes, evaluar el papel del aceite de oliva en la cocina mediterránea, entender curiosidades costumbristas que tienen repercusión incluso en nuestro léxico, y comprender la influencia que el consumo de este 'oro líquido' puede ejercer ante ciertas enfermedades.

La investigación ofrece a lo largo de sus páginas un amplio abanico de perspectivas acerca de un alimento funcional que cada día es más demandado a nivel mundial. Expertos en diferentes áreas comparten con el lector aspectos de la historia, ciencia, tecnología y salud de este alimento saludable, tan importante en la región y economía andaluza.

La obra ha sido realizada por un amplio equipo de profesores de las Universidades de Extremadura, Granada y Bolonia; investigadores de Analistas Económicos de Andalucía, del IFAPA (Inst. de Investigación Formación Agraria y Pesquera), del Centro de Biotecnología de Borj Cedria, de Túnez, así como por técnicos de empresas del sector (Oleoestepa, Oleosur y Hojiblanca), todos ellos especialistas en cada una de las materias que trata el libro.

Hoy es: 28.04.10

 Última actualización:
28.04.10 - 15:14:57

 Al trato de las
ferias a las
autonomías

Grupo EA

