Dirigido a:

Profesionales del sector oleícola, especialmente a operarios, maestros y personal técnico de almazaras, y también a aquellas personas que deseen formarse para un futuro profesional, o deseen acreditar su experiencia/conocimiento profesional.

Descripción | Objetivos:

Cursos organizados por la Asociación Olivar y Aceite provincia de Jaén (Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda, Jaén) y Pieralisi, entidades que apuestan firmemente por la formación continua para la mejora profesional del personal de almazaras.

Formación especializada de carácter práctico para profesionalizar el trabajo de maestros y operarios de almazara, desde el punto de vista del control, mantenimiento y limpieza de las instalaciones oleícolas en todo el proceso de elaboración.

En el año 2025, se realizarán 4 cursos en diferentes zonas de la geografía española: Mota del Cuervo (Cuenca), Maials (Lleida), Loja (Granada) y Gilena (Sevilla) .

Los cursos se realizan en cooperativas que disponen líneas de maquinaria Pieralisi, abarcando todo el proceso de producción del aceite de oliva virgen, desde el patio hasta el filtrado y envasado. Analizaremos todos los puntos críticos en el proceso de elaboración para la obtención de aceites de máxima calidad.

También se incidirá en la limpieza e higiene en el proceso de elaboración y los lubricantes de uso en la industria alimentaria, dada la problemática de la presencia de MOSH y MOAH en aceites de oliva vírgenes.

Además de aprender a interpretación los datos, para la regulación del sistema productivo y realizar las comprobaciones y medidas correctoras oportunas para optimizar el proceso productivo y su importancia en la elaboración de los distintos aceites.

Y por último, se verá la transformación de la industria del aceite de oliva, a través de la innovación, digitalización e inteligencia artificial para optimizar todos los procesos.

Curso de Mantenimiento de Almazaras

Mota del Cuervo, Cuenca
22, 23 y 24 Abril

Maials, Lleida
20, 21 y 22 Mayo

Loja, Granada
10, 11 y 12 Junio

Gilena, Sevilla
24, 25 y 26 Junio

www.centrodeolivaryaceite.com
Telf: 953 755 889
info@centrodeolivaryaceite.com

ORGANIZAN

OLIVAR y ACEITE CENTRO DE INTERPRETACIÓN

PIERALISI CIRCULAR THINKING

PATROCINAN

IMS CONTROL INDUSTRIAL

FOSS

COLABORAN

farmaove · AEMMDA · CALERO GROUP · MAQUIVI · Inter Oleo Group · asigran.com · BORRELL · agroisa · QUIVALTEC · Oleoestepa · agrovin · SAN ISIDRO DE LOJA S.C.A. · COOPERATIVA MAIALS · Manjavacas · San Isidro

Programa:

- Mantenimiento del patio y equipos de limpieza y lavado de la aceituna.
- Cuadros eléctricos, elementos internos, variadores, transformadores, etc.
- Molienda y batido. Funcionamiento, elementos de control y mantenimiento.
- Bombas de inyección de masa, tuberías y mangueras. Limpieza y conservación.
- Centrífuga Horizontal y Vertical. Despiece y partes. Control de funcionamiento, montaje, ajuste y limpieza.
- Operaciones y prácticas de limpieza de almazaras en los distintos equipos y materiales.
- Filtrado. Tipos de filtros, uso y elementos de filtración. Desmontaje, mantenimiento, limpieza y conservación.
- Envasadoras. Tipos, limpieza y mantenimiento. Límites y controles de llenado.
- Contaminantes MOSH/MOAH. Análisis de la situación actual. Medidas preventivas y punto de control.
- Interpretación de datos para la regulación del sistema productivo.
- Automatización, digitalización e Inteligencia Artificial aplicada al sector oleícola.

El Programa detallado del curso se enviará al alumno una vez formalizada la inscripción. Para ser apto, se requiere la asistencia al 80% del cómputo total de las clases. Al final del curso, recibirás, un certificado que acreditará la formación recibida.

Profesorado:

El curso estará impartido y tutorizado por profesionales, especialistas y empresas del sector oleícola.

- Ramón Rodríguez. Pieralisi.
- Pablo Muñoz. Pieralisi.
- Pablo García. Pieralisi.
- Raúl Risueño. Pieralisi.
- Ángel Mínguez . Coop. Manjavacas.
- Francesc Xavier Vallés Terrado. Coop. Maials.
- Rafael Conde Rodríguez. Coop. San Isidro de Loja.
- Antonio José Pradas Díaz . Coop. San Isidro de Gilena.
- Francisco Fernández Serrano. Oleoestepa SCA.
- José Fernández Serrano. Oleoestepa SCA.
- Javier Sánchez Pedrós. Maestro de Almazara y asesor de calidad.
- Antonio Roldán Luque . FOSS.
- Luis Manuel Barrera Marcos . FOSS.
- Pedro Martínez Martínez . IMS Control Industrial.
- Ramón Jiménez Raya. IMS Control Industrial.
- Mariela Valdivia Muñoz. InterOleo group.
- Vicente López Navarro. Asigran.
- F. Javier Cuberos. Agroisa.
- Miguel Ángel Córdoba . Agroisa.
- Francisco José Calero. Calero Group.
- M. Ángel Serrano Casasola. Quivaltec Soluciones Agroaliment.
- Julio Ruiz. MAQUIVI - Maquinaria Olivinícola.
- Pep Burguera. Agrovin.
- Josep Antón Ruiz. Agrovin.

Matrícula:

El número de plazas es limitado (25), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. El plazo de inscripción finaliza el una semana antes del comienzo .

- Precio del curso: 590 €
- Socios de la Asociación Olivar y Aceite , AEMODA y entidades con convenios firmados que así lo incluyan : 490€.

El precio del curso incluye Coffee-Break y Almuerzo los 3 días.

Modalidad de pago:

- Transferencia bancaria al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324. Caja Rural de Jaén (Por favor, indique claramente nombre y apellidos y concepto: "Curso de Mantenimiento y lugar " .

- o por pago mediante la web:

https://centrodeolivaryaceite.com/tienda/75-actividades-formacion

Formación bonificada. Consúltenos

Precio del curso: 590 €. De los 590€ , 340€ serían bonificables para trabajadores en régimen general en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa.

Nota importante: para acceder al descuento en el precio del curso por ser socio de AEMODA, es necesaria una antigüedad mínima de 6 meses en la asociación. Descuento no aplicable a la formación bonificada.

El curso podrá cancelarse (devolviéndose el pago total realizado) si el cupo de alumnos no llega al mínimo de asistentes previsto.

Más info

953755889

info@centrodeolivaryaceite.com

www.centrodeolivaryaceite.com

Fechas:

Los cursos se celebrarán en las siguientes:

1. Coop. Manjavacas . Mota del Cuervo (Cuenca). 22, 23 Y 24 Abril.
2. Coop.Maials de Lleida. 20, 21 y 22 Mayo.
3. Coop.San Isidro de Loja (Granada). 10, 11 y 12 Junio.
4. Coop. San Isidro de Gilena (Sevilla). 24, 25 y 26 Junio.

Duración Programa formativo: 24 h.
Las clases se desarrollarán de manera presencial en horario de mañana y tarde 9:00-14:00 y 16:00-19:30 h.

Formalización:

Será necesario aportar la siguiente documentación:

- Ficha de inscripción.
- Justificante de la transferencia del importe del curso.
- Justificante socios AEMODA o socios de entidades con convenios firmados.
- Contrato de encomienda (en caso de bonificar la formación).

Enviar electrónicamente la documentación al correo:
info@centrodeolivaryaceite.com

Anulación de la matrícula: Tendrán derecho a la devolución del importe total del curso, aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos 1 semana a la fecha de comienzo del curso.