VIII Curso de Formación en

Proceso de elaboración de aceite de oliva virgen

Jaén, 22 abril – 3 junio 2025

Página Web:

https://giepropias.ujaen.es/index.php?r=site%2Fficha-curso&id_estudio=1227

DIRECCIÓN Y COORDINACIÓN

Manuel Moya Vilar
Profesor del Área de Ingeniería Química del Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales. Universidad de Jaén. Email: mmoya@ujaen.es

José Manuel Martín Sillero (Personal de Administración y Servicios)
Universidad de Jaén. Email: mmartin@ujaen.es

COORDINACIÓN

Juan Manuel Jariego Martín (Responsable de ventas)
Francisco Plaza Rodríguez (Responsable técnico)
Mª del Pilar Higueras Gallardo (Asistente de Dirección)
GEA Westfalia Separator Ibérica, S.A. - Centro Internacional de Excelencia para Aceite de Oliva. Email: juanmanuel.jariego@gea.com; francisco.plaza@gea.com; pilar.higueras@gea.com

Manuel Juan Caravaca Susi (Presidente)
Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA). Email: aemodaes@gmail.com

PRESENTACIÓN

El curso de formación en proceso de elaboración de aceite de oliva es un proyecto de la Universidad de Jaén junto con GEA Westfalia Separator Ibérica S.A. y la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA) para formar personas conocedoras del mundo del aceite de oliva y su elaboración, con capacidad para comunicar a la sociedad las bondades de este alimento.

El presente curso es el octavo que se celebra desde su inicio con la firma del convenio UJA-GEA Westfalia. Este curso, organizado por el departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la universidad de Jaén en colaboración con GEA Ibérica y AEMODA, se plantea como objetivo específico el formar personas que conozcan y amen los aceites de oliva, en especial los vírgenes, principal fuente de riqueza de la provincia de Jaén y muy importante para Andalucía y España.

El aceite de oliva es una de las líneas prioritarias de la Universidad de Jaén.

OBJETIVOS DEL CURSO

El objetivo principal del curso es el conocimiento del aceite de oliva, desde que se genera en el olivo hasta que se consume en la mesa, incidiendo en todas las etapas intermedias de este proceso.

El curso se ha organizado en diferentes sesiones, desde el conocimiento del árbol y su fruto, pasando por las tareas de almazara (patio, molturación y extracción del aceite, segunda centrifugación y almacenado, filtración y envasado), visita a taller de maquinaria de almazara, refinación de aceites, automatización de almazaras, gestión de subproductos, valorización energética de los residuos del olivar y de la almazara, control de fraude y seguridad alimentaria, comercialización y márquetin, conocimiento y divulgación de las bondades del aceite de oliva, valoración organoléptica de aceites y derecho agrario y cooperativismo.

Este curso pretende potenciar de manera directa al sector de elaboración de aceite de oliva proponiéndose para ello:

- Ofrecer formación en el manejo del olivo, la gestión de almazaras, análisis sensorial, etc.
- Dotar de las herramientas adecuadas para la obtención de la mayor cantidad de aceite posible bajo los más altos estándares de calidad.
- Proporcionar formación a las personas que quieran incorporarse, o que trabajen, en las almazaras para que su aprendizaje no se base exclusivamente en la iniciativa propia o la experiencia acumulada con el paso del tiempo.
- Incrementar y mejorar los conocimientos de maestros/as de almazara en el uso de nuevas técnicas y optimización de procesos.

DESTINATARIOS DEL CURSO

El curso va principalmente dirigido a:

- Alumnos egresados de Universidad.
- Maestros de almazara.
- Profesionales del sector agrario en general y oleícola en particular, que desarrollan actividades laborales de tipo comercial.
- Responsables y técnicos de las administraciones agrarias nacional y andaluza.
- Responsables y técnicos de las organizaciones profesionales agrarias.

ESTRUCTURA ACADÉMICA

El curso tiene una duración de 120 horas (66 horas de docencia online síncrona, 8 horas presenciales y 46 de docencia virtual asíncrona).

Las clases se desarrollarán en sesiones de 4 horas/día, por la tarde.

Simultáneamente a la docencia presencial se prevé un período de docencia virtual en la que los alumnos completarán los conocimientos con el material subido a la plataforma de docencia virtual de la universidad.

CALENDARIO

Preinscripción: de 10 de febrero a 28 de marzo de 2025
Matrícula: de 31 de marzo a 16 de abril de 2025
Docencia: de 22 de abril a 3 de junio de 2025

PROFESORADO

Juan Antonio Torres Cordero, Universidad de Jaén

Marino Uceda Ojeda, Elaiólogo (IADA Ingenieros SL)

Antonio López Rodríguez, GEA Westfalia Separator Ibérica, SA

Aymen Benjaoui, GEA Westfalia Separator Ibérica, SA

Francisco Hidalgo Casado, Instituto de la Grasa - CSIC

José María García Martos, Instituto de la Grasa - CSIC

Manuel Juan Caravaca Susi, Maestro de Almazara (AEMODA)

José Alba Mendoza, Elaiólogo (Instituto de la Grasa – CSIC - jubilado)

Fernando Martínez Román, Instituto de la Grasa - CSIC

Manuel Moya Vilar, Universidad de Jaén

Francisco Espínola Lozano, Universidad de Jaén

Mª Teresa Ocaña Moral, Universidad de Jaén

María José Moyano Pérez, Instituto de la Grasa – CSIC

Antonio Roldán Luque, FOSS IBERIA

PROFESORADO (continuación)

Juan Manuel Jariego Martín, GEA Westfalia Separator Ibérica, SA

Francisco Plaza Rodríguez, GEA Westfalia Separator Ibérica, SA

Antonio Guzmán Vico, Cooperativas Agroalimentarias

Julio Ruiz García, MAQUIVI

José Manuel López López, THA higiene

Mª Paz Aguilera Herrera, IFAPA Venta del Llano

Mª del Carmen Pérez Camino, Instituto de la Grasa - CSIC

Antonio Estévez Alcalde, NUTESCA

José María Penco Valenzuela, AEMO

Eulogio Castro Galiano, Universidad de Jaén

Manuel Parras Rosa, Universidad de Jaén

José Ramón López-Agulló Lendínez, BUFETE LÓPEZ-AGULLÓ

Juan Vilar Hernández, JUAN VILAR, Consultor estratégico

PROGRAMA DEL CURSO

1. El olivo y su fruto: botánica y agronomía
2. Recepción de aceituna
3. Proceso de elaboración de aceite de oliva virgen
4. Diseño de una almazara y sus elementos básicos
5. Influencia de los métodos de procesamiento en la calidad del aceite de oliva virgen
6. Aplicación de la tecnología NIR en el control de almazara
7. Automatización de la almazara
8. Procesos de gestión y recuperación energética de residuos y subproductos
9. Almacenamiento, conservación y control de fraude del aceite
10. Filtración y envasado de aceites de oliva
11. Valoración sensorial de aceites de oliva
12. Cooperativismo y oleicultura
13. Acercamiento didáctico al aceite de oliva
14. Comercialización y márquetin de aceite de oliva
15. Seguridad alimentaria
16. Derecho agrario y cooperativismo
17. El sector internacional del aceite de oliva desde la perspectiva de la oferta y la demanda

Entidades colaboradoras

GEA Westfalia Separator Ibérica, S.A.

Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (AEMODA)