



**(Código 33.80)**

# **Elaboración de aceites de oliva vírgenes. Aprovechamiento y gestión de subproductos**

**Del 31 de mayo al 15 de junio de 2013**



## **DIRECCIÓN**

**Sebastián Sánchez Villasclaras.** Universidad de Jaén.

**Marino Uceda Ojeda.** Investigador y asesor internacional.

## **CONTENIDOS**

El objetivo es formar a los maestros, responsables de almazara y personal técnico con dedicación en este sector en las operaciones de elaboración de aceite de oliva, insistiendo en la obtención de calidad dentro de un proceso con rendimientos adecuados.

En la actual coyuntura resulta imprescindible la formación técnica de las personas implicadas en el proceso de elaboración, a fin de mejorar sus procesos de transformación tanto desde el punto de vista de la calidad y el rendimiento como respecto a la valoración sensorial y la comercialización del aceite de oliva virgen obtenido.

## **LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN**

El curso se celebrará en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía, en Baeza (Jaén).

Las clases tendrán lugar los días 31 de mayo; y 1, 7, 8, 14 y 15 de junio de 2013, los viernes en horario de mañana y tarde, y los sábados sólo de mañana.



**Elaboración  
de aceites  
de oliva vírgenes.  
Aprovechamiento  
y gestión  
de subproductos**

## **MATRÍCULA**

### **Número de plazas y condiciones de admisión**

El número de plazas ofertadas está limitado a 50, por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

El curso va principalmente dirigido a maestros, técnicos, responsables y gerentes de almazaras y cooperativas; responsables y técnicos de las industrias de extracción de aceite de orujo; y titulados universitarios relacionados con el sector oleícola.

### **Plazo de matrícula y precio**

El plazo de matrícula finaliza el 28 de mayo de 2013.

El precio de la matrícula es de 130 euros (122 de matrícula y 8 de apertura de expediente).

Número de horas 42.

El pago de la matrícula, así como de los gastos de residencia, en su caso, deberá efectuarse por transferencia bancaria libre de gastos o por ingreso a la cuenta 3067 0012 52 1147998627 de la Caja Rural de Jaén.

### **Formalización de la matrícula**

Deberá aportarse la siguiente documentación:

1. Solicitud en el impreso que facilita la Universidad Internacional de Andalucía.
2. Fotocopia del DNI.
3. Justificante de haber abonado los derechos correspondientes.

### **Anulación de matrícula**

Tendrán derecho a la devolución del importe de la matrícula (122 €), aquellos alumnos que expresamente lo soliciten, siempre que la petición sea por causa justificada y se realice con una antelación de al menos cinco días a la fecha de comienzo del curso. La devolución se solicitará en la Secretaría de la Sede.



**Elaboración  
de aceites  
de oliva vírgenes.  
Aprovechamiento  
y gestión  
de subproductos**

## **CERTIFICADOS**

Los alumnos matriculados que acrediten al menos la asistencia al 80% de las horas y, en su caso, hayan superado el sistema de evaluación previsto en el curso recibirán un certificado de asistencia o un diploma de asistencia y aprovechamiento, en el que constarán las materias cursadas y el número de horas del curso (42).

Este curso puede ser convalidado por créditos de libre configuración por las universidades andaluzas según sus propias normativas.

## **SERVICIO DE RESIDENCIA**

La Sede Antonio Machado cuenta con servicios de Residencia Universitaria. Aquellas personas que deseen hacer uso de la misma deberán solicitarlo a la Secretaría de la Sede.

El importe del alojamiento en habitación compartida, durante todo el curso (es decir, la noche de los viernes), es de 45 euros por persona.



## Programación docente

Elaboración de aceites de oliva vírgenes. Aprovechamiento y gestión de subproductos

## PROGRAMACIÓN DOCENTE

- Proceso de elaboración del aceite de oliva, explicando y analizando cada una de las fases desde las operaciones preliminares, la preparación de la pasta, separación de fases sólidas y líquidas y éstas entre sí, así como el almacenamiento del aceite obtenido.
- Evaluación sensorial del aceite virgen.
- Aprovechamiento de los subproductos, orujos, hueso y otros subproductos.
- Eliminación de los residuos de la almazara, sólidos, líquidos y gaseosos.
- Análisis del sector oleícola, comercialización y marketing.

## PROFESORADO

- **Gabriel Beltrán Maza.** Investigador titular del IFAPA.
- **Antonio Jiménez Márquez.** Investigador titular del IFAPA.
- **Sebastián Sánchez Villasclaras.** Catedrático de la Universidad de Jaén.
- **Juan Vilar Hernández.** Director General de Gea-Wesfalia Separator Ibérica.
- **Manuel Parra Rosa.** Catedrático y Rector de la Universidad de Jaén.
- **Leopoldo Martínez Nieto.** Catedrático de la Universidad de Granada.
- **M.ª Paz Aguilera Herrera.** Jefa del Panel de Cata de CITOLIVA.
- **Rafael Pacheco Reyes.** Profesor titular de la Universidad de Jaén.
- **Marino Uceda Ojeda.** Investigador y asesor internacional.



Elaboración  
de aceites  
de oliva vírgenes.  
Aprovechamiento  
y gestión  
de subproductos

## INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

**Universidad Internacional de Andalucía**

**Sede Antonio Machado**

Palacio de Jabalquinto

Plaza de Santa Cruz, s/n., 23440 BAEZA (Jaén).

E-mail: [baeza@unia.es](mailto:baeza@unia.es) <http://www.unia.es>

Teléfono: 953 742775 Fax: 953 742975

**Organiza:**



**Colabora:**



<http://www.unia.es/>