

CURSO PARA MAESTROS Y OPERARIOS DE ALMAZARAS (28h)

**EDICIÓN FIN DE SEMANA
(16, 17, 23 y 24 de junio)**



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.

DESCRIPCIÓN/ OBJETIVOS:

Un curso organizado por la Asociación Nacional de Maestros de Almazaras y la Asociación Olivar y Aceite provincia de Jaén, entidades que apuestan firmemente por la formación continua para la mejora profesional del personal de almazaras.

Formación específica para profesionalizar el trabajo de operarios y maestros de almazara, desde el punto de vista de calidad, dentro de un proceso de rendimiento adecuado y análisis sensorial.

Un curso para aprender sobre los procesos mecánicos y técnicos en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen, y capacitar al personal técnico de almazara, como personal clave para mejorar su conocimientos de producción y ayudarle a tomar decisiones durante el proceso .

El curso comprende amplia formación tanto teórica como práctica impartida por especialistas del sector, profesionales y empresas del sector como Foss, Perialisi, JAR y Laboratorio Juan Antonio Tello.

PROGRAMACIÓN DOCENTE (teórica/práctica):

- La Calidad del Aceite de Oliva Virgen. Normativa aplicable al aceite de oliva. Toma de muestras. Calidad de la aceituna, índice de maduración y composición.
- Interpretación de datos cualitativos y cuantitativos de la aceituna para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de los aceites.
- Diseño de almazara y tecnología de elaboración. Efectos sobre la calidad.
- Recepción de aceituna y gestión de patio.
- Molienda y batido.
- Centrifugación, almacenamiento, conservación y filtrado.
- Factores industriales que influyen en la calidad sensorial.
- Identificación de atributos positivos y negativos. Cata de aceites
- Manejo de almazara
- Sesión práctica en instalaciones de Perialisi
- Visita a SCA Agrícola Bailén Virgen de Zocueca (PICUALIA)

PROFESORADO:

- Miguel Abad Ventura. Consultor Técnico en Olivicultura y Elaiotecnia, catador de aceites.
- Ramón Pulgar. Experto en Cata de Aceite Oliva Virgen. Técnico de Aceites. Asesoramiento de olivicultura y cursos de cata de Aceite.
- Rafa López Uceda. Ingeniero Agrónomo. IADA Ingenieros
- Soledad Román Herrera. Bióloga y Especialista en aceites de oliva. Gerente del Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Manuel Caravaca. Técnico de Aceite y Grasas. Dirección de producción en Molino las Torres (Alcaudete) .

- Pedro Manuel Fernández Lozano. Maestro de almazara de SCA Cristo de Veracruz (Begijar)
- Juan Antonio Tello. Director del Laboratorio especializado en aceites de oliva y sus derivados, y otros aceites vegetales y productos.
- Juan Manuel Armenteros. Director Técnico Gruppo Pieralisi.

LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN:

- Centro de Interpretación Olivar y Aceite, en Úbeda (Jaén): 16,17 y 23 junio.
- Delegación Pieralisi Sur. Parque Tecnológico Geolit, Mengibar : 24 junio
- Almazara Picualia , Bailén . Noviembre (fecha pendiente de concretar). **OPCIONAL**

DURACIÓN PROGRAMA FORMATIVO: 28 h

HORARIO: Las clases se celebrarán en horario de **sábado** (9:00 -14:30 y 16:30-20:30h) y **domingo** (9:30–14:30h).

MATRICULA

Número de plazas:

El número de plazas es limitado (25), por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

Plazo de matrícula y precio: El plazo de inscripción finaliza el 12 de junio.

Precio del curso: 364€ El abono del curso, deberá realizarse por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324 (Caja Rural de Jaén).

Formación bonificada. Consúltenos. Coste 0, para trabajadores en régimen general. Curso bonificado 100% en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. Cantidad que posteriormente se bonificará en los seguros sociales del siguiente mes de celebración del curso.

El abono del curso bonificado, deberá realizarse por transferencia a la cuenta bancaria ES63.0075.01.8819.0600532052,

(Por favor, indique claramente nombre, apellidos y concepto: "Curso de Maestro de almazaras")

Tarifas socios de AEMODA y Centro Olivar y Aceite. CONSULTAD PRECIOS.

El precio incluye la comida del sábado 16 y 23 de junio.

Formalización de la matrícula:

Enviar la Solicitud de Inscripción, junto al justificante de transferencia a: info@centrodeolivaryaceite.com

Anulación de la matrícula:

Tendrán derecho a la devolución del importe 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 siete días a la fecha de comienzo del curso.

Más información:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

C/Corredera de San Fernando,32, 23400 Úbeda (Jaén)

www.centrodeolivaryaceite.com / info@centrodeolivaryaceite.com

Tfno: 953 75 58 89

PATROCINAN:

FOSS

JAR

juanantonio
TELLO
LABORATORIO

GRUPPO
PIERALISI