

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:

Un curso organizado por la Asociación Olivar y Aceite provincia de Jaén y la Asociación Nacional de Maestros de Almazaras, 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 de control, optimización, mantenimiento y limpieza de las instalaciones oleícolas en todo el proceso de elaboración.

En esta primera edición en la provincia de Jaén, se realizará en Bailén, en la Cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca – Picualia, que disponen líneas de maquinaria Pieralisi y abarcaremos todos los puntos de control del proceso de producción del aceite de oliva virgen, desde el patio hasta el filtrado y envasado.

También contaremos con formación práctica en distintas técnicas y productos de limpieza de almazaras y lubricantes de uso en la industria alimentaria, dada la problemática de la presencia de MOSH y MOAH en aceites de oliva vírgenes.

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

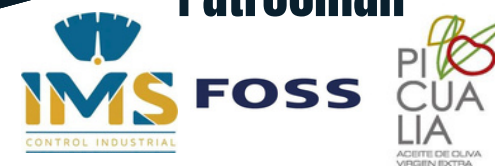
Presencial | Bonificable
27-28-29 Mayo 2024

Curso de Mantenimiento *de almazaras*

Organiza



Patrocinan



Colaboran





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 de la almazara 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.
- Lubricantes de uso en las almazaras. Puntos de control.
- Interpretación de datos para la regulación del sistema productivo.

El Programa detallado del curso se enviará al alumno una vez formalizada la inscripción .

Profesorado:

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

- Cristóbal Balboa (JPC Industrial Oleícola).
- Miguel Abad (Consultor Técnico en Olivicultura y Elaiotecnia).
- Antonio Roldán (FOSS).
- Luis Manuel Barrera (FOSS).
- Emilio Artero (Picualia).
- José Mira (Picualia).
- Beatriz Castilla (IMS Pesaje).
- José Adolfo Medina (Química Masul).
- Julio Ruiz (Maquivi).

Fechas:

El curso se celebrará en las instalaciones de la cooperativa de Picualia, en Bailén (Jaén).

Duración Programa formativo: 25 h.

Las clases se desarrollarán de manera presencial los días 27, 28 y 29 de mayo en horario de mañana y tarde (días 27 y 28 de 9:00-14:00 y 15:30-19:00 h y día 29 9:00-14:00 y 15:30-18:30 h).



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 15 de mayo .

Precio del curso: 590 €. Para socios del Centro de Interpretación Olivar y Aceite, AEMODA, Interóleo y todos aquellos socios-empleados adheridos a convenios de colaboración del CI Olivar y Aceite: 490€. El precio incluye Coffee-Break y Almuerzo los 3 días en el Restaurante Aureum -Picualía.

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" .
- o por pago mediante la web:

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

Formación bonificada.

BONIFICABLE PARCIALMENTE para trabajadores en régimen general con las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. 355€ bonificados / Sin bonificar: 235 € y 135€ socios AEMODA).

En caso de dudas, consultar precio a abonar y que posteriormente se bonifica en seguros sociales.

Nota: para acceder al descuento por ser socio de AEMODA, es necesaria una antigüedad mínima de 6 meses en la asociación.

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

📞 953755889

✉ info@centrodeolivaryaceite.com

🌐 www.centrodeolivaryaceite.com

Más info

Formalización:

Será necesario aportar la siguiente documentación:

- Ficha de inscripción.
- Justificante de la transferencia del importe del curso.
- Justificante socios AEMODA.
- Convenio de adhesión (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.

