

De Marzo a Octubre 2026

CURSO

MAESTROS Y OPERARIOS DE ALMAZARA

5^a

Edición

HORAS

390

BONIFICABLE PARA TRABAJADORES

Válido para el certificado profesional "Obtención de Aceites de Oliva"

www.centrodeolivaryaceite.com

formacion@centrodeolivaryaceite.com

ORGANIZAN



OLIVARY ACEITE
CENTRO DE INTERPRETACIÓN



PATROCINAN



COLABORAN



Curso de “Maestros y Operarios de Almazara”. OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

5ª Ed. 10 de Marzo a 30 de Octubre de 2026
(390 h)

Módulo 1. Aceites de Oliva Vírgenes

Módulo 2. Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva

Módulo 3. Obtención de Aceites de Orujo de Oliva

Módulo 4. Obtención de Aceites de Oliva Refinados

Válido para el Certificado de Profesionalidad

Organiza



Colabora



1. DESCRIPCIÓN

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, refinado y de orujo, y capacitar al personal técnico de almazara/refinería/orujera, como personal clave para mejorar sus 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.

La presente formación se ajusta a las Unidades Formativas UF1084: Obtención de aceites de oliva vírgenes, UF1085 Obtención de Aceites de Oliva Refinados, UF1086 Obtención de Aceites de Orujo de Oliva y MF0030_2: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales, vía por la que puede optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad.

2. FICHA TÉCNICA

Duración: 390 horas.

Nº de meses: 6 meses.

Horario: Diferencial en función de la planificación de clases. Ver apartado nº7 Sesiones formativas.

Lugar: A través de nuestra plataforma online y presencialmente con visitas a instalaciones.

Fecha: 10 de Marzo a 30 de Octubre de 2026.

Modalidad: Mixta.

Tutores:

- Soledad Román Herrera. Licenciada en Biología. Gerente del Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- María Elena Escuderos Fernández-Calvillo. Licenciado C. Ambientales. Coordinadora de Formación del Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- Fátima Caño Resa. Grado en Administración y Dirección de Empresas. Administrativo del Centro Interpretación Olivar y Aceite.

EMPRESA PROVEEDORA: Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén.

CIF: G23710072.

Colaboradores y profesorado:

- Alfonso Montaña (CTAEX)
- Manuel Caravaca (AEMODA)
- Miguel Abad (Consultor Técnico)
- Gabriel Beltrán (IFAPA Venta del Llano)
- Antonio Carazo (PIERALISI España)
- Abraham Gila (IFAPA Venta del Llano)
- José Antonio García Mesa (IFAPA Venta del Llano)
- Antonio Roldán (FOSS)
- Antonio de la Cruz (IMS Control Industrial)
- Nicolás López (IMS Control Industrial)
- Marta Mora (IMS Control Industrial)
- Manuel Moya (UJA)

- **M^a Dolores Peña** (Laboratorio Olivarum)
- **José Luis Molina** (Quirón Prevención)
- **José Antonio La Cal** (Bioliza)
- **Juan Antonio Tello** (Laboratorio Tello)
- **María Tello** (Laboratorio Tello)
- **Rafael López** (IADA Ingenieros)
- **Isidoro Tur Gutiérrez** (IADA Ingenieros)
- **Miguel Ángel Serrano** (Quivaltec)
- **David Jiménez** (Pieralisi)
- **Amador Martinez** (Agrovin)
- **Miguel Angel Luque** (Olmos)
- **Juan Vilar** (Juan Vilar Consultores)
- **Mariela Chova** (Grupo Castillo de Canena)
- **Brígida Jiménez** (IFAPA Cabra)
- **M^a Paz Aguilera** (IFAPA Venta del Llano)
- **Mercedes Uceda** (Molino y Cata)
- **M^a Elena Escuderos** (C.I. Olivar y Aceite)
- **Joaquin Morillo** (Bioland Energy)
- **Joaquin López** (Asociación Nacional de Empresas de Aceite de Orujo-ANEQ)
- **Mercedes Mora** (Oleocastellar- Migasa)
- **Irene Pérez de la Rosa** (Instituto de la Grasa. CSIC)
- **Pepe Gilabert** (SCA San Vicente –Mogón)
- **Cristóbal Gallego** (San Miguel Arcángel, S.A)
- **Francisco Aldarias** (SCA El Alcázar, Baeza).
- **Fundación Guillén- Acesur**

3. 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.

4. OBJETIVOS

- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción del aceite de oliva virgen, refinado y orujo.
- Controlar la elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo y sus sistemas automatizados de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo.
- Determinar las características de las materias primas y materiales auxiliares que van a intervenir en la elaboración y envasado del aceite de oliva virgen, refinado y orujo, asegurando la producción y la calidad requeridas.
- Programar los procesos de recepción de aceituna, definiendo el flujo de la materia prima, las etapas, su secuenciación, así como los equipos necesarios, optimizando los recursos disponibles y asegurando los niveles de producción y calidad requeridos.
- Determinar los procesos de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo, examinando el flujo del producto y fijando en cada operación los equipos y útiles necesarios, para asegurar los niveles de producción requeridos, adoptando, en su caso, las medidas correctoras oportunas.
- Desarrollar los procedimientos operativos de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo, fijando para cada operación las condiciones idóneas, parámetros de control, las comprobaciones de calidad y las medidas correctoras oportunas para asegurar el buen funcionamiento del proceso productivo.
- Adaptar y disponer la documentación técnica específica necesaria para el desarrollo y control del proceso de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado

y orujo.

- Organizar y controlar las actividades de recepción, limpieza, almacenamiento, molienda, batido, centrifugación y almacenamiento, para la extracción del aceite de oliva virgen.
- Supervisar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración y envasado.
- Supervisar la ejecución de los procesos de extracción de aceites de oliva virgen, refinado y orujo.
- Verificar que el proceso de envasado y embalaje del aceite de oliva virgen, refinado y orujo, cumple los criterios de calidad preestablecidos.
- Conocer las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad laboral y la higiene alimentaria, en el área de extracción de aceite de oliva virgen, refinado y orujo.
- Verificar la programación del sistema de producción, así como de las instalaciones automáticas a partir de un proceso secuencial establecido y controlar y mantener las instalaciones y los servicios auxiliares.
- Determinar el control de la calidad de materias primas, así como de los productos acabados y semiacabados, efectuando los ensayos fisicoquímicos y sensoriales determinados.
- Interpretar los resultados, gestionando la documentación de los ensayos de acuerdo a los procedimientos establecidos para el control integral de calidad en la empresa.
- Conocer y aplicar el método oficial de análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes según normativa C.O.I. (Consejo Oleícola Internacional). Evaluación, ficha de cata, copas, sala de cata, etc..

5. CONTENIDO

MÓDULO 1. UF1084 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.

1. Identificación de las variedades de aceitunas.
2. Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara.
Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara.
3. Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas.
4. Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara.
5. Recepción y selección de la aceituna.
6. Limpieza del fruto.
7. Lavado del fruto.
8. Despalillado
9. Pesado y toma de muestras.
10. Almacenamiento y regulación de la aceituna.
11. Detección de riesgos químicos.
12. Tecnología NIR en el control de la almazara.
13. Automatización de procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESAMIENTO DE LA ACEITUNA.

1. Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas, descripción y características.
2. Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara.
3. Almazaras características y situación de equipos.
4. Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: Concepto, tipos y características.
5. Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Características
6. Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
7. Preparación de la pasta. Características de la pasta. Pastas difíciles.
8. Extracción parcial.
9. Extracción por presión mediante sistema de prensas.
10. Centrifugación horizontal en dos fases.
11. Centrifugación horizontal en tres fases.
12. Centrifugación vertical.

13. Decantación.
14. Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

1. Clasificación de los aceites de oliva.
2. Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
3. Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
4. Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
5. Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
6. Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes.
7. Acondicionamiento final del aceite.
8. Subproductos del procesado de la aceituna.
9. Control de Calidad del aceite de oliva virgen.
10. Desviaciones. Medidas correctivas.
11. Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA ALMAZARA.

1. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
2. Criterios de calidad.
3. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos de las almazaras.
4. Métodos y procedimientos de muestreo.
5. Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes.
6. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).
7. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
8. Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasa total).
9. Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas)
10. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.
11. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA ALMAZARA.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara.
2. Factores de riesgo en la almazara: Medidas de protección y prevención.
3. Primeros auxilios en almazaras.
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras.
5. Importancia del orden, rigor y limpieza en las almazaras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ALMAZARA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios
3. Indicadores ambientales.
4. Evaporación natural forzada.
5. Clasificación de los principales productos finales.
6. Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
7. Subproductos de la almazara.
8. Tratamiento de los subproductos de almazara: El orujo y alperujo.
Características, tipos y aplicaciones.
9. Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo.
10. El alpechín.

MÓDULO 2. MF0030_2 TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares.
2. Ubicación de depósitos. Diseño
3. Superficies de la bodega.
4. Oxidación de aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores.
5. Características de una bodega.
6. Documentación y registros en bodega.
7. Clasificación de los aceites de oliva

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA.

1. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.

2. Criterios de calidad.
3. Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, Absorbancia en UV, ceras, humedad y materias volátiles e impurezas).
4. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA.

1. Iluminación.
2. Temperatura.
3. Diseño de suelos, paredes, techos, puertas y ventanas.
4. Condiciones higiénico-sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE TRASIEGO DE ACEITE DE OLIVA.

1. Bombas de trasiego. Tipos y características.
2. Mangueras alimentarias. Tipos y características
3. Filtros. Tipos y características.
4. Calentadores.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE DE OLIVA.

1. Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.
2. Preparación y manejo de los filtros.
3. Filtración por tierras diatomeas. Tipos y características.
4. Filtración por placas. Tipos y características.
5. Control de calidad en la filtración.
6. Documentación y registros. Medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES DE ENVASADO DEL ACEITE DE OLIVA.

1. Características del envase y embalaje. Función. Materiales.
2. Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares.
3. Envasadoras y etiquetadoras. Tipos y características.
4. Taponadoras: Características. Tapones, tipos y características.
5. Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos.
6. Control de calidad en envasado y embalaje.
7. Documentación y registros. Medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

1. Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes.
2. Composición química del aceite de oliva.

3. Análisis sensorial.
4. Valoración organoléptica. Método Oficial de Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Vírgenes por normativa C.O.I. (Consejo Oleícola Internacional). Evaluación, ficha de cata, copas, sala de cata, etc..
5. Procesos y características organolépticas.
6. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto.
7. Evolución del concepto de calidad.
8. Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
9. Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
10. Valoración del estado de conservación de los productos.
11. Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.
12. Evolución de los aceites de oliva en el tiempo.
13. Valoración de la relación calidad/ precio.
14. Sesiones de cata de aceite.

MÓDULO 3. UF1086 OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.

6. Fundamentos. Materia prima utilizada para la obtención de aceites de orujo.
7. Planta extractora de aceites de orujo.
8. Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos.
9. Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
10. Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva.
11. Operaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO.

1. Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas.
2. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la obtención de aceites de orujo.
3. Métodos y procedimientos de muestreo.
4. Controles básicos a realizar en los aceites de orujos.
5. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALUD LABORAL EN LAS EXTRACTORAS DE ORUJO-ORUJERAS.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras.
2. Factores de riesgo en la orujera: Medidas de protección y prevención.
3. Primeros auxilios. Especificidades en las orejeras.
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la orujera.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ORUJERA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios.
3. Indicadores ambientales.
4. Reutilización/cogeneración de energía.
5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del procesado de los aceites de orujo de oliva: Características, tipos y aplicaciones.

MÓDULO 4. UF1085 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE REFINADO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado. Características.
2. Aceites defectuosos.
3. Fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
4. Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
5. Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos.
6. Características del proceso de refinado.
7. Operaciones de refinado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN EL REFINADO DE ACEITES.

1. Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras.
2. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la refinación de aceites.
3. Métodos y procedimientos de muestreo.
4. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
5. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA REFINERÍA.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías.
2. Factores de riesgo en la refinería: Medidas de protección y prevención
3. Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA REFINERÍA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios.
3. Indicadores ambientales.
4. Reutilización/cogeneración de energía.
5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite:
Características, tipos y aplicaciones.

6. MATERIAL DIDÁCTICO

Para facilitar el desarrollo del curso se han preparado los siguientes materiales:

- Presentaciones del profesorado.
- Documentación acreditativa de la formación impartida.
- Material de trabajo, carpeta, folios, fichas de cata y bolígrafo.

7. SESIONES FORMATIVAS

	TOTAL HORAS	TELEFORMACIÓN	VIRTUAL-ZOOM	PRESENCIAL
MÓDULO 1. OBTENCIÓN ACEITES OLIVA VÍRGENES	120	80	32	8
MÓDULO 2. TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES	150	114	14	22
MÓDULO 3. OBTENCIÓN ACEITES DE ORUJO	60	44	10	6
MÓDULO 4. OBTENCIÓN ACEITES DE OLIVA REFINADOS	60	43	12	5

- Tele-formación: Formación online por parte del alumno que realiza él solo a través de nuestra plataforma de formación por medio de diferentes recursos educativos y sin horario preestablecido y flexible diario.
- Virtual-Zoom: Sesiones de formación en directo con un profesor, en un horario preestablecido. Conectándose el alumno desde casa
- Presenciales: Sesiones de formación in situ con asistencia presencial. Son clases prácticas.

IMPORTANTE: PARA LA SUPERACIÓN DEL CURSO, EL ALUMNO DEBE ASEGURAR LA ASISTENCIA AL 50% DE LAS HORAS DE TELE-FORMACIÓN Y EL 75% DE LAS HORAS EN CLASES VIRTUAL-ZOOM Y PRESENCIAL.

MARZO 2026

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10 INICIO MOD 1. OBTENCIÓN ACEITES DE OLIVA VÍRGENES	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	25 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	26 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	27	28	29 SEMANA SANTA
30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA					

ABRIL 2026

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
		1 SEMANA SANTA	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA	4 SEMANA SANTA	5 SEMANA SANTA
6	7 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	8 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	9 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	10	11	12
13	14 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	15 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	16 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	17 MOD 1. 8 HORAS CLASE PRESENCIAL	18	19
20	21 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	22 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	23 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	24	25	26
27	28 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	29 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	30			

MAYO 2026

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
				1 FESTIVO	2	3
4	5	6 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	7 MOD 1. 2 HORAS CLASE VIRTUAL FIN MOD 1	8 INICIO MOD 2. ALMACENAMIENTO Y TRASIEGO ACEITE	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19 MOD 2. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	20 MOD 2. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	21	22	23	24
25	26 MOD 2. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	27 MOD 2. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	28 MOD 2. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	29 MOD 2. 8 HORAS CLASE PRESENCIAL	30	31

JUNIO 2026

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
1	2 MOD 2. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	3	4	5	6	7
8	9 MOD 2. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	10	11	12 MOD 2. 8 HORAS CLASE PRESENCIAL	13 MOD 2. 8 HORAS CLASE PRESENCIAL	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

JULIO 2026

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9 FIN MOD 2. ALMACENAMIENTO Y TRASIEGO ACEITE	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

SEPTIEMBRE 2026

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
	1 INICIO MOD 3. OBTENCIÓN ACEITES DE ORUJO	2 MOD 3. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	3 MOD 3. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	4 MOD 3. 6 HORAS CLASE PRESENCIAL	5	6
7	8	9 MOD 3. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	10 MOD 3. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22 MOD 3. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	23	24	25	26	27
28	29	30 FIN MOD 3. OBTENCIÓN ACEITES DE ORUJO				

OCTUBRE 2026

Lu.	Ma.	Mi.	Ju.	Vi.	Sá.	Do.
			1 INICIO MOD 4. OBTENCIÓN ACEITES DE OLIVA REFINADOS	2	3	4
5	6 MOD 4. 3 HORAS CLASE VIRTUAL	7 MOD 4. 3 HORAS CLASE VIRTUAL	8 MOD 4. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	9 MOD 4. 5 HORAS CLASE PRESENCIAL	10	11
12	13 MOD 4. 3 HORAS CLASE VIRTUAL	14 MOD 4. 2 HORAS CLASE VIRTUAL	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30 FIN MOD 4. OBTENCIÓN ACEITES DE OLIVA REFINADOS	31	

8. MATRÍCULA

PRECIOS MÓDULOS	PRECIOS (PVP)	PRECIOS SOCIOS (PVP)	FORMACIÓN BONIFICADA (BONIFICABLE 100%)
MÓDULO 1 - OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN	340	270	410
MÓDULO 2 - TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO	390	310	470
MÓDULO 3 - OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO	210	170	250
MÓDULO 4 - OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS	210	170	250

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. SIN ESA ANTIGÜEDAD, EL PRECIO A ABONAR ES EL DE NO SOCIOS.

Inscripción hasta el 5 de Marzo de 2026. Tras esa fecha, será necesario consultar si existen plazas para inscribirse. El número de plazas es limitado por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. El alumno se puede inscribir en el Curso Completo o en Módulos independientes. TENDRÁN PRIORIDAD EN LA REALIZACIÓN DEL CURSO AQUELLOS ALUMNOS QUE REALICEN TODOS LOS MÓDULOS. PLAZAS LIMITADAS. MÁXIMO 25 ALUMNOS POR MÓDULO.

IMPORTANTE: COMO MÍNIMO EL ALUMNO TENDRÁ QUE INSCRIBIRSE A LOS MÓDULO 1 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y MÓDULO 2 TRASIEGO ALMACENAMIENTO JUNTOS, O BIEN, AL MÓDULO 3 OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO Y MÓDULO 4 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS.

LAS INSCRIPCIONES Y LOS PAGOS SE REALIZAN POR CADA MÓDULO POR SEPARADO. SI EL ALUMNO DESEA INSCRIBIRSE AL CURSO COMPLETO, NECESITARÍA 4 INSCRIPCIONES Y 4 PAGOS.

En cualquier caso, ha de rellenarse la inscripción que podrá descargar en la web:

<https://centrodeolivaryaceite.com/es/formacion-y-cursos/>

El abono del curso, también podrá realizarse:

- Por tienda online en el siguiente enlace:
<https://centrodeolivaryaceite.com/tienda/75-actividades-formacion>
- Por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324 (Caja Rural de Jaén). **(Por favor, indique en el CONCEPTO: “Curso de Maestro de Almazara MODULO XXX” + nombre y apellidos)**

NOTA IMPORTANTE: LA ORGANIZACIÓN SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS DE HORARIOS, FECHAS O PROFESORADO DERIVADO DE CIRCUNSTANCIAS AJENAS A LA MISMA. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO DE CANCELACIÓN 3 DÍAS ANTES DEL INICIO, EN EL CASO DE QUE NO SE ALCANCE EL NÚMERO DE ALUMNADO SUFICIENTE PARA LA REALIZACIÓN DEL CURSO O DE MÓDULOS INDIVIDUALES.

Formación bonificada. Consúltenos. Curso bonificado en las cotizaciones a la Seguridad Social de la empresa. Consultar precio a abonar y que posteriormente se bonifica en seguros sociales. **El abono de los cursos bonificados se realiza por transferencia. Las facturas de formación bonificada se emiten y envían una vez finalizado el curso, y no en el momento de realizar el pago. Los alumnos deben de estar dados de alta durante la realización del curso y la actividad de la empresa tiene que tener relación con la temática del Curso.**

Enviar documentación de inscripción, junto al justificante de transferencia a: formacion@centrodeolivaryaceite.com

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 cinco días a la fecha de comienzo del curso.

Al final del desarrollo de TODAS LAS UNIDADES FORMATIVAS, si se obtiene la calificación de APTO, recibirás un certificado que acreditará la formación recibida y complementará tu currículum profesional.

El alumno recibirá un Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le acredita las Unidades Formativas realizadas reguladas en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el Certificado de Profesionalidad Obtención de Aceites de Oliva.