

De Marzo a Octubre 2026

CURSO

# MAESTROS Y OPERARIOS DE ALMAZARA

5<sup>a</sup>  
Edición

HORAS

390

BONIFICABLE PARA TRABAJADORES

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

[www.centrodeolivaryaceite.com](http://www.centrodeolivaryaceite.com)  
[formacion@centrodeolivaryaceite.com](mailto:formacion@centrodeolivaryaceite.com)

ORGANIZAN



AEMDA

PATROCINAN



COLABORAN



# GUÍA DIDÁCTICA DEL MÓDULO 4

## Curso de “Maestros y Operarios de Almazara”.

UF1085 Obtención de Aceites de Oliva Refinados  
1 al 30 de Octubre de 2026  
(60 h)

Organiza



Colabora



**Olivar y Aceite Centro de Interpretación**

C/ Corredera de San Fernando, 32 - 23400 Úbeda (Jaén) \* Telf y Fax: 953755889 \* [info@centrodeolivaryaceite.com](mailto:info@centrodeolivaryaceite.com) \* [www.centrodeolivaryaceite.com](http://www.centrodeolivaryaceite.com)

## 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 refinado, 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.

Es importante y necesario para un correcto desarrollo del curso que leas con detenimiento esta GUÍA ya que contiene las instrucciones metodológicas y técnicas que debes conocer para el buen desarrollo de tu formación.

La presente formación se ajusta a la **UF1085 Obtención de Aceites de Oliva Refinados** y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales en ese punto, vía por la que puede optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad.

## 2. FICHA TÉCNICA

**Duración:** 60 horas.

**Nº de meses:** 1 mes.

**Horario:** Diferencial en función de la planificación de clases. Ver apartado 7 Sesiones formativas.

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

**Fecha:** 1 al 30 de Octubre de 2026.

**Modalidad:** Mixta.

**Tutores:**

- Soledad Román Herrera. Gerente del Centro Interpretación Olivar y Aceite.
- M<sup>a</sup> Elena Escuderos. Coordinadora formación del C.I. Olivar y Aceite.
- Fátima Caño Resa. Técnico del Centro Interpretación Olivar y Aceite.

**Profesores:**

- o Elena Escuderos. [formacion@centrodeolivaryaceite.com](mailto:formacion@centrodeolivaryaceite.com)
- o José Luis Molina (Quirón Prevención) [jlmolina@quironprevencion.com](mailto:jlmolina@quironprevencion.com)
- o Jose Antonio La Cal (Bioliza) [direccion@bioliza.es](mailto:direccion@bioliza.es)
- o Irene Pérez de la Rosa. Instituto de la Grasa [irene@ig.csic.es](mailto:irene@ig.csic.es)

**EMPRESA PROVEEDORA:** Asociación Olivar y Aceite Provincia de Jaén.

**CIF:** G23710072.

## 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 refinado.
- Controlar la elaboración de aceite de refinado y sus sistemas automatizados de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de refinado.
- Determinar las características de las materias primas y materiales auxiliares que van a intervenir en la elaboración y envasado del aceite de refinado, asegurando la producción y la calidad requeridas.
- Determinar los procesos de elaboración de aceite de refinado, 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 refinado, 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 refinado.
- Supervisar la ejecución de los procesos de extracción de aceites de refinado.

- Conocer las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad laboral y la higiene alimentaria, en el área de extracción de aceite de refinado.
- 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.

## 5. CONTENIDO

### **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 usadas del profesorado.
- Documentación acreditativa de la formación impartida.

## 7. SESIONES FORMATIVAS

	TOTAL HORAS	DISTANCIA	VIRTUAL	PRESENCIALES
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.

Para acceder a la plataforma, haz click en el siguiente enlace con los datos que debes haber recibido en tu mail:

<https://aula.centrodeolivaryaceite.com/login/index.php>

### OCTUBRE 2026

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

### CLASES VIRTUALES

#### MARTES 6 OCTUBRE 2026

17:00 -20:00h Irene Pérez de la Rosa. (Instituto de la grasa)

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

1. Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado. Características.
2. Fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
3. Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.

4. Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos.
5. Características del proceso de refinado.
6. Operaciones de refinado.

### **MIÉRCOLES 7 OCTUBRE 2026**

**17:00 -20:00h Irene Pérez de la Rosa. (Instituto de la grasa)**

#### **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.

### **JUEVES 8 OCTUBRE 2026**

**18:00 -20:00h Jose Luis Molina (Quirón Prevención S.L.).**

#### **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.

### **MARTES 13 OCTUBRE 2026**

**18:00 -20:00h José Antonio La Cal (Bioliza)**

#### **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.

### **MIÉRCOLES 14 OCTUBRE 2026**

**18:00 -20:00h M<sup>a</sup> Elena Escuderos (Centro de Interpretación Olivar y Aceite)**

Aceites defectuosos. Atributos negativos del aceite de oliva virgen.

## CLASES PRESENCIALES

### VIERNES 9 OCTUBRE 2026 REFINERÍA

**9:00 -10:30 h SESIÓN PRÁCTICA REFINERÍA. OLEOCASTELLAR. Ctra.**

**Ubeda-Villamanrique. 23260 Castellar, Jaén**

<https://maps.app.goo.gl/GD8fs2AHW8cJYnK96>

**11:30 -14:00 h SESIÓN PRÁCTICA REFINERÍA. ACESUR. Carretera de La Carolina, km 29, 23220 Vilches, Jaén**

<https://maps.app.goo.gl/BFoMS39CUGuFsNwG9>

## 8. TUTORÍA

Los alumnos tienen a su disposición un servicio de tutoría para contactar los tutores y plantear dudas, participar en foros en la herramienta o consultas referentes a los contenidos de la acción formativa, siendo el medio utilizado el correo electrónico (en el caso de que querer realizarla vía telefónica, deberá indicarlo al profesor en el correo y el mismo le facilitará su teléfono, indicando día y hora según su disponibilidad). El horario de tutoría es de 9:30h a 12:00h de martes a viernes.

Tutores online:

- o **Elena Escuderos.** Centro Interpretación Olivar y Aceite. [formacion@centrodeolivaryaceite.com](mailto:formacion@centrodeolivaryaceite.com). Tfno. 690063603/95375889.
- o **Soledad Román Herrera.** Centro Interpretación Olivar y Aceite. [gerencia@centrodeolivaryaceite.com](mailto:gerencia@centrodeolivaryaceite.com). Tfno. 670046135/95375889.
- o **Fátima Caño Resa.** Centro Interpretación Olivar y Aceite. [administracion@centrodeolivaryaceite.com](mailto:administracion@centrodeolivaryaceite.com). Tfno. 619602526/95375889.

Colaboradores y profesorado:

- o Jose Luis Molina (Quirón Prevención S.L ) [jlmolina@quironprevencion.com](mailto:jlmolina@quironprevencion.com)
- o Elena Escuderos (Centro Interpretación Olivar y Aceite)  
[formacion@centrodeolivaryaceite.com](mailto:formacion@centrodeolivaryaceite.com)
- o Jose Antonio La Cal (Bioliza) [direccion@bioliza.es](mailto:direccion@bioliza.es)
- o Irene Pérez de la Rosa. Instituto de la Grasa [irene@ig.csic.es](mailto:irene@ig.csic.es)

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.

**IMPORTANTE: PARA LA SUPERACIÓN DEL CURSO EL 75% DE LAS HORAS EN CLASES VIRTUAL-ZOOM Y PRESENCIAL.**

## 9. GESTIÓN

Durante el desarrollo del curso y tras la finalización se comprobarán si se han cumplido los objetivos previstos de la acción formativa, y si los resultados son los esperados. Por ello los alumnos participantes deben rellenar un cuestionario de calidad del curso.

La evaluación del aprendizaje y los resultados obtenidos ayudarán a mejorar las futuras formaciones que se desarrollen.

El sistema se fundamenta en la necesidad de:

- Asegurar el cumplimiento de los objetivos formativos: Mediante la comprobación periódica de la adquisición de competencias y la valoración de los resultados obtenidos.
- Fomentar la participación activa y el aprendizaje autónomo: Incentivando la realización de actividades y la interacción en la plataforma.
- Garantizar la mejora continua: A través de la retroalimentación constante derivada de la evaluación del proceso formativo.

## Estructura del Sistema de Evaluación.

1. Evaluación Formativa. La evaluación formativa se desarrollará a lo largo de todo el proceso formativo y tendrá carácter continuo. Sus componentes son:

- Ejercicios Prácticos.

Objetivo: Favorecer la aplicación inmediata de los contenidos.

Requisitos: El alumno deberá completar, de forma satisfactoria, al menos el 75% de los ejercicios propuestos.

Metodología: Se dispondrá de ejercicios interactivos y casos prácticos con retroalimentación automatizada o tutorada.

- Tareas y Trabajos Asíncronos.

Objetivo: Profundizar en el análisis y la resolución de problemas reales o simulados, promoviendo el pensamiento crítico.

Requisitos: Se exigirá la realización del 75% de las tareas asignadas, valorando la calidad del contenido.

Metodología: Actividades individuales o en grupo, presentadas a través de la plataforma con plazos establecidos y criterios de evaluación claros.

- Participación a través de Mensajería Interna y Foros.

Objetivo: Fomentar el intercambio de ideas y la resolución colaborativa de dudas, creando una comunidad de aprendizaje.

Requisitos: Se requerirá la participación activa.

Metodología: Evaluación de la calidad y pertinencia de las intervenciones.

## 2. Evaluación Sumativa

La evaluación sumativa se realizará al final del curso y tiene como objetivo valorar la consolidación de los aprendizajes adquiridos.

Comprende:

- Pruebas de Evaluación Final.

**Objetivo:** Medir el nivel de comprensión y aplicación de los conocimientos teóricos y prácticos desarrollados durante el curso.

**Metodología:** Se utilizarán test, preguntas de desarrollo y ejercicios prácticos evaluados tanto de forma automatizada como por el tutor, garantizando la objetividad y fiabilidad de la calificación.

- Cuestionario de Calidad del Curso.

**Objetivo:** Obtener una valoración integral del proceso formativo desde la perspectiva del alumno, identificando fortalezas y áreas de mejora.

**Metodología:** Al finalizar el curso, se facilitará un cuestionario estructurado que incluirá preguntas cerradas y abiertas, cuyo análisis servirá para optimizar futuras ediciones de la formación.

**Criterios de Acreditación y Seguimiento.**

Para la acreditación del curso y la obtención de la certificación bonificada, se establecerán los siguientes criterios:

- Participación Mínima:

El alumno debe haber completado al menos el 75% de las actividades programadas, incluyendo ejercicios, tareas, mensajería interna y pruebas de evaluación.

- Calificación Global:

La nota final del curso se calculará mediante la ponderación de los distintos componentes (ejercicios, tareas, participación en foros, y pruebas de evaluación).

- Seguimiento y Control:

Se implementará un sistema de seguimiento a través de un panel de control en la plataforma.

**Retroalimentación Personalizada:**

El tutor del curso proporcionará comentarios constructivos en función del rendimiento individual, favoreciendo el aprendizaje autónomo y la mejora continua

## 10. MATRÍCULA

PRECIOS	PRECIOS (PVP)	PRECIOS SOCIOS (PVP)	FORMACIÓN BONIFICADA (BONIFICABLE 100%)
MÓDULO 4 -OBTENCIÓN DE ACEITES 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.**

El número de plazas es limitado por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. MÁXIMO 30 ALUMNOS POR MÓDULO.

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 tienen que tener relación con la temática del Curso.**

Enviar documentación de inscripción, junto al justificante de transferencia a: [info@centrodeolivaryaceite.com](mailto:info@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.