

Dirigido a:

Profesionales del sector oleícola, especialmente operarios, maestros de almazara y personal técnico.

También dirigido a personas interesadas en formarse para su futuro profesional en el sector o en acreditar y reforzar sus conocimientos y experiencia en la industria oleícola.

Descripción:

Los cursos están organizados por la Asociación Olivar y Aceite de la provincia de Jaén (C.I. Olivar y Aceite de Úbeda) y Perialisi, entidades que apuestan firmemente por la formación continua como herramienta clave para la mejora y profesionalización del personal de almazaras.

Se trata de una formación especializada, de carácter eminentemente práctico. El objetivo es reforzar las competencias en aspectos fundamentales como el control de procesos, el mantenimiento de equipos y la limpieza en la industria oleícola.

En 2026 se celebrarán dos ediciones del curso en distintas zonas de la geografía española: Almendral (Badajoz) y Villacarrillo (Jaén). Las sesiones se desarrollarán en cooperativas equipadas con líneas de maquinaria Perialisi, lo que permitirá abordar de forma integral todo el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra.

A lo largo del curso se analizarán los puntos críticos del proceso productivo, con el fin de optimizar la obtención de aceites de máxima calidad. Asimismo, se prestará especial atención a la limpieza en la almazara y al uso de lubricantes aptos para la industria alimentaria, teniendo en cuenta la problemática actual relacionada con la presencia de MOSH y MOAH

También la interpretación de datos, así como la aplicación de medidas correctoras que contribuyan a la mejora continua del proceso. Además, se abordará la transformación del sector oleícola mediante la innovación, la digitalización y la inteligencia artificial como herramientas clave para optimizar la producción.

Por último, se tratarán aspectos relacionados con la calidad del AOVE, la normativa vigente y una introducción a la cata de aceites.



CURSO BONIFICABLE

MANTENIMIENTO Y OPTIMIZACIÓN DE ALMAZARAS

FORMACIÓN PRESENCIAL PRÁCTICA



Almendral, Badajoz

11,12,18,19, 25 y 26 de mayo - 40h

Villacarrillo, Jaén

9,10,16 y 17 de junio - 32h



C.I. Olivar y Aceite - Úbeda 953 755 889

www.centrodeolivaryaceite.com

formacion@centrodeolivaryaceite.com

ORGANIZAN



PATROCINAN



COLABORAN





Objetivos del curso:

- Profesionalizar el trabajo de maestros y operarios de almazara.
- Mejorar el control y la optimización de los procesos de elaboración del AOVE.
- Identificar y gestionar los puntos críticos del proceso productivo.
- Aplicar buenas prácticas de limpieza, higiene y mantenimiento en la almazara.
- Conocer el uso adecuado de lubricantes en la industria alimentaria y su impacto en la calidad del aceite.
- Interpretar datos del proceso para la toma de decisiones y la mejora continua.
- Incorporar herramientas de innovación, digitalización e inteligencia artificial en la industria oleícola.
- Conocer la normativa aplicable al sector del aceite de oliva.
- Iniciarse en la cata de aceites del aceite de oliva virgen extra.

Programa:

- Factores agronómicos y de elaboración que afectan a la calidad. Cómo mejorar la extractabilidad y la calidad del AOVE.
- Mantenimiento del patio y equipos de limpieza y lavado de la aceituna.
- Cuadros eléctricos, elementos internos, variadores y transformadores.
- 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.
- Filtrado. Tipos de filtros, uso y elementos de filtración. Mantenimiento, limpieza y conservación.
- Operaciones de limpieza en almazaras (Protocolos, productos recomendados y plan de limpieza). Prácticas de limpieza.
- Contaminantes MOSH/MOAH. Análisis de la situación actual. Medidas preventivas y punto de control.
- Aplicaciones de la tecnología NIR en el control de procesos de la almazara. Manejo de equipos e interpretación resultados.
- Automatización, digitalización e Inteligencia Artificial aplicada al sector oleícola.
- Factores que influyen en la solubilidad de los fenoles.
- Calidad del AOVE. Normativa. Introducción al análisis sensorial .Cata de Aceites.

El Programa detallado del curso se enviará al alumno una vez formalizada la inscripción. Para ser apto, se requiere la asistencia al 80% del cómputo total de las clases. Al final del curso, recibirás, un certificado que acreditará la formación recibida.

Profesorado:

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

- Pablo Muñoz. Perialisi
- Raúl Risueño. Perialisi
- Luis Manuel Barrera. FOSS
- Pedro Martínez . IMS Control Industrial
- Ramón Jiménez . IMS Control Industrial
- Mariela Valdivia Muñoz. InterOleo group
- Juan Manuel Gutiérrez. JAR
- Sergio Cordón. JAR
- Miguel Abad. Consultor Técnico en Olivicultura y Elaiotecni.
- Miguel Ángel Serrano. Quivaltec Soluciones Agroalimentarias
- Juan López. MAQUIVI – Maquinaria Olivícola
- Amador Martínez. Agrovin
- Alfonso Montaña . CTAEX.
- Antonia Fernández. Jaencoop
- Elena Escuderos. C.I. Olivar y Aceite
- Soledad Román. C.I. Olivar y Aceite
- Maestro Cooperativa San Mauro
- Maestro Cooperativa Ntra. Sra. del Pilar

Fechas/Duración Programa Formativo:

Los cursos se impartirán en las siguientes localizaciones y fechas:

Cooperativa San Mauro de Almendral (Badajoz)

Fechas: 11, 12, 18, 19, 25 y 26 de mayo

Duración: 40 horas

Cooperativa Ntra. Sra. del Pilar de Villacarrillo (Jaén)

Fechas: 9, 10, 16 y 17 de junio

Duración: 32 horas

Las sesiones se desarrollarán de forma presencial, en horario de mañana y tarde.

La programación detallada se facilitará una vez formalizada la inscripción.

Matrícula:

Plazas limitadas (25 alumnos).

Las solicitudes se atenderán por riguroso orden de inscripción.

El plazo de inscripción finaliza una semana antes del inicio del curso.

Precio:

Precio general: 570 € Badajoz / 455 Jaén

Precio reducido: 485 € Badajoz / 390 € Jaén para socios de la Asociación Olivar y Aceite, AEMODA y entidades con convenio vigente.

El precio incluye coffee-break y almuerzo.

Forma de pago

Transferencia bancaria:

IBAN ES77 3067 0072 9623 4134 6324 (Caja Rural de Jaén)

Indicar nombre y apellidos + concepto: “Curso de Mantenimiento + lugar”



Bonificación

Formación bonificada para trabajadores en régimen general. Bonificable 100% (570€ Badajoz y 455 € Jaén). *Consúltenos para más información.*

Condiciones

Los descuentos no son aplicables a la formación bonificada.

Para acceder al precio reducido de AEMODA se requiere una antigüedad mínima de 6 meses.

El curso podrá cancelarse si no se alcanza el número mínimo de alumnos, procediéndose a la devolución íntegra del importe abonado.

Formalización de la matrícula

Para formalizar la matrícula será necesario aportar la siguiente documentación:

- Ficha de inscripción cumplimentada
- Justificante de transferencia del importe del curso
- Acreditación de socio de AEMODA o de entidades con convenio vigente
- Contrato de encomienda (en caso de bonificación de la formación)

La documentación deberá enviarse por vía electrónica a:

✉ formacion@centrodeolivaryaceite.com

Anulación de la matrícula

Los alumnos tendrán derecho a la devolución íntegra del importe del curso siempre que:

- La solicitud se realice por causa justificada
- Se comunique con al menos **una semana de antelación** respecto a la fecha de inicio del curso.

Más información

- C.I.Olivar y Aceite. 953 75 58 89
- www.centrodeolivaryaceite.com
- formacion@centrodeolivaryaceite.com

