



**CFP** Centro de Formación  
Permanente  
Dirección General de Formación Continua y  
Complementaria

## Formación Continua

2021-2022

- **Claves de la Producción  
de Aceite de Oliva  
Virgen Extra de Calidad  
Diferenciada**  
*(II edición)*



### Información

Teléfono: 954 48 64 60

Email: [informacionclavesaove@us.es](mailto:informacionclavesaove@us.es)



[www.cfp.us.es](http://www.cfp.us.es)

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

# Datos básicos

Número de créditos: 56,00 horas

Preinscripción: Del 01/09/2021 al 20/10/2021

Matrícula: Del 01/10/2021 al 20/10/2021

Impartición: Del 17/01/2022 al 03/02/2022

Precio (euros): 450,00 (tasas incluidas)

Modalidad: Presencial

Procedimientos de Evaluación: Asistencia, Pruebas

## Dirección

Unidad Organizadora:

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Directora de los estudios:

D<sup>a</sup> Ana M<sup>a</sup> Morales Sillero

## Objetivos

El aumento de la demanda de aceite de oliva virgen extra (AOVE) en el mercado nacional e internacional crece día a día debido a las importantes propiedades que conlleva su consumo para la salud humana, sus inigualables características organolépticas así como las mayores exigencias de una parte de los consumidores, ávidos de productos diferenciados, complejos en matices y con personalidad propia.

Los objetivos de este curso son:

1. Conocer el contexto actual de producción y demanda de AOVE de calidad diferenciada.
2. Conocer e interpretar los principales parámetros de calidad en el aceite de oliva.
3. Identificar los principales condicionantes agronómicos e industriales para la obtención de AOVES.
4. Identificar a través del análisis sensorial los atributos positivos del aceite de oliva y los defectos.
5. Dotar de herramientas para toma de decisiones en el proceso de producción y venta (diseño de plantaciones, manejo agronómico, elaboración en la almazara y comercialización).

## Comisión Académica

D<sup>a</sup>. Ana M<sup>a</sup> Morales Sillero. Universidad de Sevilla - Agronomía

D. Fernando Martínez Román. -Institución no universitaria - Instituto de la Grasa-CSIC

D. M<sup>a</sup> Paz Suárez García. Universidad de Sevilla - Agronomía

D<sup>a</sup>. Pilar Rallo Morillo. Universidad de Sevilla - Agronomía

## Profesorado

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> del Monte Carmona Hernández. - SCA. Sierra del Guadacanal

D<sup>a</sup>. Laura Casanova Lerma. Universidad de Sevilla - Agronomía

D<sup>a</sup>. Mireia Corell González. Universidad de Sevilla - Agronomía

D. Andrés José García Gallego. - Aceites Supremo

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Rocío Jiménez González. Universidad de Sevilla - Agronomía

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> José Martín-Palomo García. Universidad de Sevilla - Agronomía

D. Fernando Martínez Román. - Instituto de la Grasa-CSIC

D. Alberto Molinero Reyes. - Aceites Supremo

D<sup>a</sup>. Ana M<sup>a</sup> Morales Sillero. Universidad de Sevilla - Agronomía

D. Alfonso Moriana Elvira. Universidad de Sevilla - Agronomía

D. Álvaro Olavarría Govantes. - Oleoestepa S.C.A.

D. José M<sup>a</sup> Penco Valenzuela. - Asociación Española de Municipios del Olivo

D<sup>a</sup>. Pilar Rallo Morillo. Universidad de Sevilla - Agronomía

D. Guillermo Rodríguez Gutiérrez. - Instituto de la Grasa-CSIC

D. Javier Sánchez Perona. - Instituto de la Grasa-CSIC

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> Paz Suárez García. Universidad de Sevilla - Agronomía

D. Francisco Vañó Cañadas. - Grupo Castillo de Canena

# Módulos del Curso

## Módulo 1. El Aceite de Oliva Virgen Extra de Calidad Diferenciada

Número de créditos: 8,00 horas

**Contenido:** ¿Qué es un aceite de oliva virgen extra (AOVE)? Razones para la producción de AOVES de calidad diferenciada: demanda, AOVE y salud, AOVE y gastronomía. Claves de la producción. De la aceituna al aceite: composición y calidad; interpretación de análisis químicos.

Los contenidos teóricos se impartirán el lunes 17. El viernes 21 se visitará la almazara del Instituto de la Grasa (CSIC) y a continuación se llevará a cabo, en la ETSIA, un showcooking en el que un chef demostrará la importancia de la elección de los AOVES en la elaboración de diferentes platos en la cocina internacional.

**Fechas y horario:** lunes 17 (de 16:00 a 20:00h) - viernes 21 (de 9:00 a 14:00h)

## Módulo 2. Aspectos Agronómicos a Considerar en la Producción de AOVE

Número de créditos: 16,00 horas

**Contenido:** El ciclo del olivo: crecimiento de brotes, floración, cuajado, crecimiento y maduración de la aceituna; alternancia de la producción. Influencia del diseño de la plantación en la calidad del aceite: factores ambientales (suelo y clima) y elección del material vegetal (estructura varietal en España y otros países oliveros, conservación de los recursos genéticos y mejora genética del olivo). Densidades de plantación. Influencia de las técnicas de cultivo en la calidad del aceite: riego, fertilización, poda, control fitosanitario y recolección. Transporte de la aceituna a la almazara.

Se realizarán dos prácticas de dos horas cada una: 1) Extracción del aceite en laboratorio por el método Abencor; 2) Medidas de potencial hídrico con la cámara de Scholander para la gestión del riego en una plantación olivera.

**Fechas y horario:** 19/01/2022 - 28/01/2022, Lunes y Miércoles de 16:00 a 19:30h, Viernes de 9:30 a 13:30h o 15:30 a 19:30h.

## Módulo 3. Extracción del Aceite

Número de créditos: 4,00 horas

**Contenido:** Recepción de la aceituna en la almazara. Extracción del aceite: molienda, batido y separación de fases. Almacenamiento y conservación. Gestión de residuos y subproductos.

**Fechas y horario:** 31/01/2022 de 16:00 a 20:00h.

## Módulo 4. Toma de Decisiones en la Recolectión y en la Almazara

Número de créditos: 4,00 horas

**Contenido:** Planificación de la recolección. Aspectos que condicionan el adelanto o retraso de la recolección. Condicionantes en la almazara. Análisis económico: ¿cuánto cuesta producir un AOVE? Precio de venta.

**Fechas y horario:** 02/02/2022 de 16:00 a 20:00h.

## Módulo 5. El Análisis Sensorial del Aceite de Oliva como Herramienta para la Toma de Decisiones

Número de créditos: 20,00 horas

**Contenido:** Introducción a la cata del aceite. Atributos positivos del aceite virgen. Identificación de defectos. Los paneles de cata. Aceites mono y multivarietales. Aceites de recolección temprana y tardía. AOVES Premium.

A lo largo de las sesiones los alumnos se entrenarán en la identificación, a través del análisis sensorial, de los atributos positivos del AOVE, así como los defectos que impiden clasificarlo como tal.

**Fechas y horario:** 18/01/2022 - 01/02/2022, Martes y Jueves de 16:00 a 20:00h.

## Módulo 6. Comercialización

Número de créditos: 4,00 horas

**Contenido:** Comercialización nacional: tipo de empresa; ¿quién soy y a quién quiero llegar?; financiación; economía de escala; marca blanca y venta on line. Comercialización internacional: elección de países de destino, elección de mercados y estrategias comerciales. Estrategias de promoción.

**Horario y horario:** 03/02/2022 de 16:00 a 20:00h.