

CLAVES DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CALIDAD DIFERENCIADA (II EDICIÓN)

Datos básicos del Curso	Curso Académico	2021 - 2022
	Nombre del Curso	Claves de la Producción de Aceite de Oliva Virgen Extra de Calidad Diferenciada (II Edición)
	Tipo de Curso	Curso de Formación Continua
	Número de créditos	56,00 horas
Dirección	Unidad organizadora	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica
	Director de los estudios	D ^a Ana M ^a Morales Sillero
Requisitos	Requisitos específicos de admisión a los estudios	Se valorará la experiencia/relación con el sector olivarero
	Criterios de selección de alumnos	Orden de Preinscripción.
	Titulación requerida	No
Preinscripción	Fecha de inicio	01/09/2021
	Fecha de fin	11/12/2021
Datos de Matriculación	Fecha de inicio	01/10/2021
	Fecha de fin	20/10/2021
	Precio (euros)	450,00 (tasas incluidas)
	Pago fraccionado	No
Ampliación de Matrícula	Fecha de inicio Ampliación	21/10/2021
	Fecha de fin Ampliación	11/12/2021
Impartición	Fecha de inicio	17/01/2022
	Fecha de fin	03/02/2022
	Modalidad	

		Español
	Lugar de impartición	
	Idioma impartición	
Información	Teléfono	954486460
	Web	
	Facebook	
	Twitter	
	Email	informacionclavesaove@us.es

CLAVES DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE CALIDAD DIFERENCIADA (II EDICIÓN)

Objetivos del Curso

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 son: 1. Conocer el contexto actual de producción y demanda de aceite virgen extra 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).

Procedimientos de Evaluación

Asistencia, Pruebas

Comisión Académica

D^a. Ana M^a Morales Sillero. Universidad de Sevilla - Agronomía
D. Fernando Martínez Román. Institución no universitaria - Instituto de la Grasa-CSIC
D^a. M^a Paz Suárez García. Universidad de Sevilla - Agronomía
D. Pilar Rallo Morillo. Universidad de Sevilla - Agronomía

Profesorado

D^a. M^a del Monte Carmona Hernández. - SCA. Sierra del Guadacanal
D^a. Laura Casanova Lerma. Universidad de Sevilla - Agronomía
D^a. Mireia Corell González. Universidad de Sevilla - Agronomía
D. Andrés José García Gallego. - Aceites Supremo
D. M^a Rocío Jiménez González. Universidad de Sevilla - Agronomía
D^a. M^a José Martín-Palomo García. Universidad de Sevilla - Agronomía
D. Fernando Martínez Román. - Instituto de la Grasa-CSIC
D. Alberto Molinero Reyes. - Aceites Supremo
D^a. Ana M^a 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^a Penco Valenzuela. - Asociación Española de Municipios del Olivo
D. 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^a. M^a Paz Suárez García. Universidad de Sevilla - Agronomía
D. Francisco Vañó Cañadas. - Grupo Castillo de Canena

Módulos/Asignaturas del Curso

Módulo/Asignatura 1. El Aceite de Oliva Virgen Extra de Calidad Diferenciada

Número de horas: 8,00 horas

Modalidad de impartición: Presencial

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 las elaboración de diferentes platos en la cocina internacional.

Fechas de inicio-fin: 17/01/2022 - 21/01/2022

Horario: Lunes en horario de tarde, Viernes en horario de mañana

Módulo/Asignatura 2. Aspectos Agronómicos a Considerar en la la Producción de Aceite de Oliva Virgen Extra

Número de horas: 16,00 horas

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: El ciclo del olivo:

Cremiento de brotes

Floración, cuajado y crecimiento de la aceituna

Maduración de la aceituna

Alternancia de la producción

Influencia del diseño de la plantación en la calidad del aceite:

Factores ambientales: suelo y clima

Elección del material vegetal:

Estructura varietal en España y otros países olivareros.

La conservación de los recursos genéticos.

Mejora genética del olivo: el objetivo de calidad

Densidades de plantación

Influencia de las técnicas de cultivo en la calidad del aceite:

Riego

Fertilización
Poda
Control fitosanitario
Recolección:
Cosecha temprana y cosecha tardía.
Método
Transporte de la aceituna a la almazara

El viernes 28 se realizarán dos prácticas de dos horas cada una: 1) Extracción del aceite en laboratorio por el método Abencor y determinación de la acidez; 2) Medidas de potencial hídrico con la cámara de scholander para la gestión del riego en una plantación olivarera. Se impartirán en grupos que se organizarán de forma que los alumnos puedan realizarlas ambas en horario de mañana o de tarde.

Fechas de inicio-fin: 19/01/2022 - 28/01/2022

Horario: Lunes en horario de tarde, Miércoles en horario de tarde, Viernes en horario de mañana y tarde

Módulo/Asignatura 3. Extracción del Aceite

Número de horas: 4,00 horas

Modalidad de impartición: Presencial

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

Fechas de inicio-fin: 31/01/2022 - 31/01/2022

Horario: Lunes en horario de tarde

Módulo/Asignatura 4. Toma de Decisiones en la Recolección y en la Almazara para la Producción de Aceite de Oliva Virgen Extra

Número de horas: 4,00 horas

Modalidad de impartición: Presencial

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

Fechas de inicio-fin: 02/02/2022 - 02/02/2022

Horario: Miércoles en horario de tarde

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

Número de horas: 20,00 horas

Modalidad de impartición: Presencial

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

Los contenidos serán fundamentalmente prácticos y se impartirán los martes y jueves. 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 de inicio-fin: 18/01/2022 - 01/02/2022

Horario: Martes en horario de tarde, Jueves en horario de tarde

Módulo/Asignatura 6. Comercialización

Número de horas: 4,00 horas

Modalidad de impartición: Presencial

Contenido: Comercialización nacional:
Tipo de empresa. ¿Quién soy y a quién quiero llegar?
Financiación. Economía de escala
Marca blanca
Venta on line

Comercialización internacional:
Elección de países de destino
Elección de mercados
Estrategias comerciales

Estrategias de promoción

Fechas de inicio-fin: 03/02/2022 - 03/02/2022

Horario: Jueves en horario de tarde