



### DATOS DEL CURSO

**NOMBRE:** ANALISTA DE ACEITES

**FECHA CELEBRACIÓN:** 26 y 27 de mayo de 2023

**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** E.F.A. MOLINO DE VIENTO  
C/ Cristo de Villajos.  
13610 Campo de Criptana  
Ciudad Real (España)

**HORARIO:** Viernes día 26: 9:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00  
Sábado día 27: 9:00 a 14:00

El primer día de curso, la recepción de los alumnos se realizará de 08:30 a 9:00 horas.

### CONTENIDOS

- Análisis físico-químicos de los aceites de oliva virgen.
- Normativa vigente.
- Procedimientos de ensayo:
  - % Acidez.
  - Índice de Peróxidos.
  - K232, K270 y  $\Delta K$ .
  - Rendimiento graso en húmedo y en seco.
  - Humedad y materias volátiles.
  - Grasa en orujos.
  - Grasa en alpechines.
  - Impurezas solubles en éter de petróleo.
  - Humedad en orujos.
- Prácticas de laboratorio.

### OBJETIVOS

Dotar a los alumnos de los conocimientos y experiencia suficientes para poner a punto y desarrollar los métodos analíticos de calidad de los aceites de oliva vírgenes.

Este curso cuenta con contenidos teóricos y prácticas de laboratorio y se desarrollará en las instalaciones de la Escuela de Formación Agraria “Molino de Viento” de Campo de Criptana (Ciudad Real).

## PROFESORADO

El curso será impartido por D<sup>a</sup>. M.<sup>a</sup> Beatriz Maeso Serna. Licenciada en Ciencias Químicas, especialista en Elaiotecnía y con amplia experiencia en montaje y puesta a punto de análisis físico-químicos de aceites.

## MATERIAL

El material necesario para el correcto seguimiento del curso se entregará a los alumnos el primer día y durante el desarrollo del mismo, bien en formato digital o papel.  
Las prácticas se realizarán en el laboratorio del propio centro.

## INSCRIPCIÓN

Para inscribirse en el curso, el alumno deberá formalizar el impreso "Preinscripción" y enviarlo por mail a la dirección

[herme.elvira@gmail.com](mailto:herme.elvira@gmail.com)

El número máximo de plazas es de 15 y el mínimo de alumnos para la realización del curso es de 8 personas.

Las plazas se asignarán por riguroso orden de llegada de las preinscripciones. Una vez recibida la preinscripción, se contactará con el interesado para el pago de la matrícula del curso.

La matriculación solo se hará efectiva una vez realizado el pago de la misma.

Plazo de matriculación: hasta el 12 de mayo.

Coste del curso: 390 € ( 350 € para matriculaciones realizadas antes del 12 de abril).

El coste del curso incluye la comida del viernes.

El ingreso se hará en la siguiente cuenta bancaria, indicando en el concepto el nombre de la persona que realiza el curso

Nº CUENTA: ES70 0049 2499 56 2094457317 (Banco Santander).

Una vez realizado el ingreso, deberá remitir por e-mail justificante del mismo a la siguiente dirección:

[herme.elvira@gmail.com](mailto:herme.elvira@gmail.com)

Este curso puede ser bonificado por FUNDAE. La gestión para la tramitación de la bonificación tiene un coste adicional del 12% del coste de la matrícula (47 € o 42 € según fecha de matriculación).

## DUDAS O ACLARACIONES

Para cualquier duda o aclaración adicional sobre el curso, puede contactar con nosotros a través del mail [info@oleoconsulting.net](mailto:info@oleoconsulting.net) o por wasap en el teléfono 678 261 132

Persona de contacto: Beatriz Maeso Serna