

# CURSO SUPERIOR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

II EDICIÓN



OCTUBRE 2023  
CIUDAD REAL

## ORGANIZA



## PATROCINA



## COLABORAN



Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA,  
PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE



## INFORMACIÓN DEL CURSO

<b>NOMBRE</b>	CURSO SUPERIOR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN (II EDICIÓN).	
<b>TIPO DE CURSO</b>	CURSO ON-LINE CON DOS MÓDULOS PRESENCIALES.	
<b>DURACIÓN</b>	40 HORAS.	
<b>DESARROLLO</b>	LUNES A JUEVES: sesiones on-line de 17:00 a 20:00 horas. VIERNES: presencial de 17:00 a 20:00 horas. SÁBADOS: presencial de 09:00 a 14:00 horas.	
<b>LUGAR DE CELEBRACIÓN</b>	VIERNES 20 / SÁBADO 21 OCTUBRE Escuela de Catadores Avda. Hispanidad, 11 13610 Campo de Criptana Ciudad Real	VIERNES 27 / SÁBADO 28 Coop. Stmo. Cristo de Villajos Avda. Comunidad de Murcia, 4 13610 Campo de Criptana Ciudad Real
<b>ALUMNOS</b>	Mínimo 15 alumnos.	
<b>PLAZAS</b>	Máximo 25 plazas.	

## OBJETIVOS

Dotar a los alumnos de una visión global del sector, incluyendo conocimientos que vayan desde la olivicultura hasta la comercialización del producto, pasando por su elaboración, conceptos de calidad, normativa, análisis físico-químico y sensorial, mecánica de almazara, manejo de subproductos, y diseño de marca y packaging.

## CONTENIDOS

- Olivicultura en el mundo. Nuevas tendencias y diseño de plantaciones.
- El olivo. Olivicultura tradicional vs nueva olivicultura (marcos de plantación, productividad, variedades; recolección; manejo del cultivo).
- Agricultura Ecológica.
- Aceite de Oliva Virgen (AOV) y composición.
- Calidad del AOV.
- Parámetros físico-químicos de calidad y pureza.
- Normativa.
- Análisis físico-químicos de calidad: Acidez, peróxidos, absorción en el UV-V, humedad, impurezas, rendimiento graso en aceituna y orujos.
- Análisis sensorial de los AOV.
- Cata de patrones defecto / cata de monovarietales / cata de aceites con y sin defecto.
- Proceso de elaboración: Obtención de aceites de calidad.
- Fases del proceso: Recolección, transporte, almacenamiento previo, molienda, batido, separación sólido-líquido, separación líquido-líquido y almacenamiento.
- Mecánica de almazara.
- Subproductos de la industria del AOV.
- Aprovechamiento y valorización de subproductos del olivar.
- Estrategia y diseño de marcas y packaging de aceites.
- Comercialización de AOVE ecológico en el mercado internacional.
- La olivicultura internacional. Diagnósticos, retos y estrategias competitivas.

## PONENTES

D. JUAN VILAR HERNÁNDEZ

Dr. En Economía. CEO y Socio fundador de JUAN VILAR CONSULTORES ESTRATÉGICOS.  
Profesor permanente de la Universidad de Jaén.

D. JOSÉ ANTONIO LA CAL HERRERA

Dr. Ingeniero Industrial. Socio fundador de BIOLIZA.  
Profesor asociado de la Universidad de Jaén.

D. RAFAEL LÓPEZ UCEDA

Ingeniero Agrónomo. Técnico en API.  
Director Departamento Ingeniería IADA INGENIEROS.

D<sup>a</sup> ANTONIA FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ

Dra. en Ciencias Químicas.  
Directora de Producción del GRUPO JAÉNCOOP.

D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> PAZ AGUILERA HERRERA

Dra. en Ciencias Químicas.  
Técnico Especialista Centro IFAPA Venta del Llano (Mengíbar, Jaén).

D<sup>a</sup> AMPARO SALVADOR MOYA

Dra. en Ciencias Químicas.  
Catedrática de la Universidad de Castilla la Mancha (UCLM).  
Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas de Ciudad Real.

D. VICENTE RODRIGUEZ NIÑO

Ingeniero Técnico Agrícola.  
Experto y asesor de olivar ecológico.  
([www.olivarecologico.es](http://www.olivarecologico.es))

D. JOSÉ VICO LIZANA

Ingeniero Agrónomo.  
Asesor Técnico. Especialista en Elaiotecnia.

D. ANTONIO ZAMBRANA RUIZ

Especialista mecánico de industrias de elaboración de AOV.  
Técnico de Peralisi España, S.L.

D. ANTONIO J. CARAZO LANAGRÁN

Licenciado en C.C. Económicas y Empresariales  
Product Manager Spain & Portugal de Peralisi

D. FRANCISCO TORNOS MONEVA

Consultor en diseño de Marcas y Packaging Agroalimentario.

CEO y Socio fundador de IPACKLAB Laboratorio de Innovación en Packaging Sostenible.

D. JOSÉ LUIS GARCÍA MELGAREJO

Experto en comercialización de AOVE ecológico.

CEO y socio fundador de BIOQUALIS.

D<sup>a</sup> M<sup>a</sup> BEATRIZ MAESO SERNA

Licenciada en Ciencias Químicas. Experta en elaiotecnia y análisis sensorial del AOV.

CEO y Socia fundadora de OLEO CONSULTING B&M.

## MATERIAL Y RECURSOS

El material necesario para el correcto seguimiento del curso se entregará a los alumnos durante el desarrollo del mismo, bien en formato digital o papel.

Los alumnos contarán con un dispositivo USB para el almacenamiento de toda la información aportada en formato digital.

Para las sesiones on-line se utilizará plataforma digital. Los alumnos recibirán, previamente a las sesiones, un enlace web para poder conectarse y seguir las charlas que tendrán lugar de lunes a jueves en horario de 17:00 a 20:00 horas.

Las sesiones presenciales se desarrollarán los viernes (de 17:00 a 20:00 horas) y los sábados (de 09:00 a 14:00 horas). El lugar de celebración será:

- Viernes 20 / sábado 21 octubre; Módulo V (Análisis sensorial del AOV):  
Escuela de Catadores "Tierra de Gigantes" (Campo de Criptana- Ciudad Real-)
- Viernes 27 / sábado 28 de octubre; Módulo X (Mecánica de almazara):  
Coop. Stmo. Cristo de Villajos (Campo de Criptana – Ciudad Real-)

El alojamiento y la comida del viernes están incluidos dentro del coste del curso.

## PROGRAMACIÓN

### MÓDULO 1 (ON-LINE)

#### COMPOSICIÓN Y OLIVICULTURA

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Lunes 16 Octubre 2023	16:30		RECEPCIÓN DE ALUMNOS / INAUGURACIÓN	
	17:00	18:30	"Composición del Aceite de Oliva Virgen"	Dra. Amparo Salvador Moya Catedrática UCLM
	18:30	20:00	"Olivicultura en el mundo. Nuevas tendencias y diseño de plantaciones" "El olivo. Olivicultura tradicional vs nueva olivicultura (marcos de plantación, productividad, variedades; recolección; manejo del cultivo)"	D. Rafael López Uceda IADA INGENIEROS

### MÓDULO 2 (ON-LINE)

#### CALIDAD: NORMATIVA Y ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Martes 17 Octubre 2023	17:00	18:30	"Nueva Normativa Europea" (CONTINUACIÓN)	D <sup>a</sup> Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM
	18:30	20:00	"Parámetros físico-químicos de calidad y pureza"	D <sup>a</sup> Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM

### MÓDULO 3 (ON-LINE)

#### OLIVICULTURA ECOLÓGICA Y ELABORACIÓN DE AOV

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Miércoles 18 Octubre 2023	17:00	18:30	"Pasado, presente y futuro del olivar ecológico"	D. Vicente Rodríguez Niño OLIVARECOLOGICO.ES
	18:30	20:00	"Obtención de aceites de calidad: recepción, molienda y batido"	Dra. M <sup>a</sup> Paz Aguilera Herrera IFAPA Mengíbar (Jaén)

### MÓDULO 4 (ON-LINE)

#### ELABORACIÓN DE AOV (CONTINUACIÓN)

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Jueves 19 Octubre 2023	17:00	20:00	"Controles e innovaciones del proceso"	Dra. M <sup>a</sup> Paz Aguilera Herrera IFAPA Mengíbar (Jaén)

**MÓDULO 5 (PRESENCIAL)**  
**ANÁLISIS SENSORIAL DEL AOV**

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 20 Octubre	17:00	20:00	"Fundamentos del análisis sensorial". Cata de patrones defecto.	D <sup>a</sup> Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM
Sábado 21 Octubre 2023	09:00	14:00	"Cata de monovarietales, coupages, aceites con defecto y sin defecto"	D <sup>a</sup> Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM

**MÓDULO 6 (ON-LINE)**  
**ELABORACIÓN DE AOV (CONTINUACIÓN)**

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Lunes 23 Octubre 2023	17:00	20:00	"Obtención de aceites de calidad: centrifugación horizontal, centrifugación vertical, decantación y almacenamiento"	D. José Vico Lizana JOSÉ VICO

**MÓDULO 7 (ON-LINE)**  
**DISEÑO DE MARCA Y PACKAGING SOSTENIBLE**

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Martes 24 Octubre 2023	17:00	20:00	"Estrategia, diseño de marcas y packaging sostenible de aceites"	D. Francisco Tornos Moneva IPACKLAB

**MÓDULO 8 (ON-LINE)**  
**COMERCIALIZACIÓN DEL AOV**

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Miércoles 25 Octubre 2023	17:00	18:30	"La olivicultura internacional. Diagnósticos, retos y estrategias competitivas"	Dr. Juan Vilar Hernández JUAN VILAR CONSULTORES ESTRATÉGICOS
	18:30	20:00	"Comercialización del AOVE ecológico en el mercado internacional"	D. José Luis García Melgarejo BIOQUALIS

**MÓDULO 9 (ON-LINE)**  
**SUBPRODUCTOS**

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Jueves 26 Octubre 2023	17:00	18:30	"Subproductos de la industria del AOV. Compostaje".	Dra. Antonia Fernández Hernández JAÉNCOOP
	18:30	20:00	"Aprovechamiento y valorización de subproductos del olivar"	Dr. José Antonio La Cal Herrera BIOLIZA



MÓDULO 10 (PRESENCIAL)				
MECÁNICA DE ALMAZARA				
FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 27 Octubre	17:00	20:00	"Mecánica de Almazara". Jornada práctica en las instalaciones de COOP. STMO. CRISTO DE VILLAJOS (Campo de Criptana - Ciudad Real)	D. Antonio Zambrana Ruiz PIERALISI ESPAÑA
Sábado 28 Octubre 2023	09:00	14:00	"Mecánica de Almazara" (Continuación)	D. Antonio Zambrana Ruiz PIERALISI ESPAÑA
	14:00		<b>CLAUSURA DEL CURSO</b>	

## 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 impreso pueden solicitarlo por mail en la dirección anterior o en el siguiente link:

<https://www.oleoconsulting.net/curso-superior-de-aceite-de-oliva-virgen/>

El número máximo de plazas es de 25 y el mínimo de alumnos para la realización del curso es de 15 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 30 de septiembre.

Coste del curso: 600 € (550 € para matriculaciones realizadas antes del 30 de agosto).

El coste del curso incluye los alojamientos de los dos viernes y las comidas de los dos sábados.

Este curso puede ser bonificado por FUNDAE. La gestión para la tramitación de la bonificación tiene un coste adicional del 12% del coste de matriculación del curso (72 € o 66 € según fecha de matriculación).

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 20944573 17 (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)

## DUDAS O ACLARACIONES

---

Para cualquier duda o aclaración adicional sobre el curso, puede contactar con nosotros a través de mail o teléfono.

[info@oleoconsulting.net](mailto:info@oleoconsulting.net) / 678 261 132 (Persona de contacto: Beatriz Maeso Serna).

[herme.elvira@gmail.com](mailto:herme.elvira@gmail.com) / 600 560 477 (Persona de contacto: Hermenegildo Elvira).

BEATRIZ  
MAESO  
OLEOCONSULTORA

OLEOCONSULTING BM  
Avda. Don Emiliano García Roldán 1, 3º D  
13200 Manzanares, Ciudad Real (España)  
T +34 678 261 132 / +34 926 613 153  
info@oleoconsulting.net  
www.oleoconsulting.net