



CFP Centro de Formación
Permanente
Vicerrectorado de Ordenación Académica

Formación Continua

2019-2020

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



Información

Teléfono: 954 48 64 60

Email: amorales@us.es



www.cfp.us.es

UNIVERSIDAD DE SEVILLA

Datos básicos

Número de créditos: 52,00 horas

Preinscripción: A partir del 18/10/2019

Matrícula: A partir del 01/11/2019

Impartición: Del 13/01/2020 al 29/01/2020

Precio (euros): 400,00 (tasas incluidas)

Modalidad: Presencial

Procedimientos de Evaluación: Asistencia, Pruebas

Dirección

Unidad Organizadora:

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica

Directora de los estudios:

D^a Ana M^a Morales Sillero

Objetivos

El aumento de la demanda de aceite de oliva virgen extra (AOVE) en el mercado internacional crece día a día debido a las importantes propiedades que conlleva su consumo para la salud humana y a 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^a. Ana M^a Morales Sillero. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

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

D^a. M^a Paz Suárez García. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

D. Pilar Rallo Morillo. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

Profesorado

D^a. Laura Casanova Lerma. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

D^a. Mireia Corell González. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

D. Andrés José García Gallego. - Aceites Supremo

D. M^a Rocío Jiménez González. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

D^a. M^a José Martín-Palomo García. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

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 - Ciencias Agroforestales

D. Alfonso Moriana Elvira. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

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

D. Pilar Rallo Morillo. Universidad de Sevilla - Ciencias Agroforestales

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 - Ciencias Agroforestales

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; extracción del aceite a nivel industrial.

Los contenidos teóricos se impartirán el lunes 13. El viernes 17 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: 13, en horario de tarde y 24, en horario de mañana.

Módulo 2. Aspectos agronómicos a considerar en la producción de AOVE

Número de créditos: 16,00 horas

Contenido: El ciclo del olivo: cremiento 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 olivareros, 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 olivarera.

Fechas y horario: 15, 20 y 22, en horario de tarde, y 24 en horario de mañana o tarde, según grupo de prácticas.

Módulo 3. Extracción del aceite

Número de créditos: 2,00 horas

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

Fechas y horario: 27, en horario de tarde.

Módulo 4. Toma de decisiones en la recolección y en la almazara para la producción de AOVE. Análisis de casos

Número de créditos: 2,00 horas

Contenido: 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: 27, en horario de tarde.

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: 14, 16, 21, 23 y 28, en horario de tarde.

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.

Mesa redonda: Estrategias de promoción.

Horario y horario: 29, en horario de tarde.