

Máster Universitario en
Olivicultura y Elaiotecnia

Centro Universitario Santa Ana

Almendralejo



Máster Universitario en Olivicultura y Elaiotecnia

Centro Universitario Santa Ana (Adscrito a la Uex)

www.universidadsantana.com



MÁSTER UNIVERSITARIO EN OLIVICULTURA Y ELAIOTECNIA

PRESENTACIÓN

El cultivo del olivo ha estado históricamente vinculado a la cuenca mediterránea donde se localiza el 98% de la producción mundial de aceite de oliva y de aceituna de mesa. Dentro de la cuenca mediterránea, España es el principal país oleícola, con unas producciones medias de aceite que se aproximan al millón cien mil toneladas. Dentro del panorama nacional, Extremadura ocupa la tercera región en importancia, existiendo unas 279.520 hectáreas de olivar, lo que representa el 11% de la producción nacional.

En Extremadura el sector industrial más importante es el agroalimentario, y dentro de él, hemos de destacar que hay en nuestra región un centenar de almazaras y 89 industrias de aderezo de aceitunas. Se producen unas 35.000 toneladas de aceite y en la Comunidad Autónoma existen dos denominaciones de origen: Gata-Hurdes y Monterrubio.

Los cambios en los sistemas de producción actual del olivar y en la transformación de sus productos han ido encaminados en los últimos años no sólo a mejorar la rentabilidad de las explotaciones, sino también a procurar la elaboración de alimentos de calidad, valorados por sus atributos organolépticos y por sus posibles efec-



tos beneficiosos para la salud. Dichos cambios requieren de técnicos especialistas para su correcta gestión.

Por todo ello, conscientes de la importancia de la excelencia como cimiento indispensable de la educación superior, el Centro Universitario Santa Ana ha firmado convenios de colaboración con instituciones de investigación, tales como el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX) o el Centro tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CTAEX), que están provistos de plantas piloto y laboratorios especializados. Ha suscrito también convenios con empresas del sector como Acopaex, Viñaoliva, Jacoliva, Acenorca, con las D.O. Gata-Hurdes y Monterrubio, o con asociaciones como Afavex, entre otras, que garantizarán la calidad y el cumplimiento óptimo de las prácticas y también el desarrollo de relaciones de cooperación entre los participantes y el sector.

TITULACIÓN QUE SE OBTENDRÁ

Una vez superados todos los créditos, incluidos los correspondientes al Trabajo Fin de Máster, los alumnos obtendrán el Título de Máster Universitario en olivicultura y elaiotecnia con 60 créditos ECTS, que emite la Universidad de Extremadura, un título oficial con validez en la UE.

PERFIL DE LOS ALUMNOS Y CRITERIOS DE ADMISIÓN

El Máster está diseñado para un máximo de 50 participantes, que deberán estar en posesión de la titulación adecuada:

- Titulación universitaria, preferentemente en las áreas de Agroonomía, Industrias Agrarias o Tecnología de Alimentos.



- Se recomienda tener conocimientos de inglés a nivel de traducción, pues es sabido que la bibliografía específica y técnica se halla en esta lengua.
- Se admitirá la matrícula parcial de técnicos del sector como participantes en determinados módulos. En estos casos El Centro Universitario Santa Ana emitirá unos certificados de aprovechamiento correspondientes a los módulos realizados.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS DEL MÁSTER

El máster pretende dar una formación orientada a la elaboración de productos agroalimentarios de calidad (aceites, aceitunas y otros) con distintas características y calidades en función del mercado objetivo. Para ello, el alumno deberá adquirir las siguientes competencias:

- Aplicar conocimientos y técnicas innovadoras en la producción agraria de aceitunas destinadas al aderezo y la elaboración de aceite.
- Aplicar conocimientos y técnicas innovadoras en la fabricación de aceitunas de aderezo y a la elaboración de aceites.
- Adquirir la capacidad de evaluar parámetros y factores físico-químicos y organolépticos que determinan la calidad del aceite y de las aceitunas de aderezo.
- Adquirir la capacidad para evaluar e implantar sistemas de gestión de calidad (u otros sistemas de gestión) en almazaras e industrias de aderezo de aceitunas.



- Aplicar los nuevos conocimientos en tecnología y equipamientos a la construcción y dotación de almazaras e industrias de aderezo de aceitunas adaptadas a los requisitos del mercado.
- Comprender y aplicar técnicas innovadoras en la gestión y el aprovechamiento de los sub-productos y co-productos del olivar y de las industrias transformadoras de aceitunas, incluyendo el desarrollo de nuevos productos.
- Adquirir la capacidad de sintetizar información relativa a la producción olivarera, a la elaboración de aceite y aceitunas de mesa, a la economía y marketing sectoriales y a los nuevos desarrollos (I+D+i).
- Adquirir la capacidad para desarrollar estrategias que ayuden al posicionamiento de las empresas sectoriales en el mercado, mediante el uso de la calidad, la I+D+I y las técnicas de comercialización y marketing.

ESTRUCTURA DEL MÁSTER

El máster que impartirá el Centro Universitario tendrá una duración de un curso académico con 60 créditos ECTS. La formación se dividirá en dos semestres y se organizará según el calendario académico de la Universidad de Extremadura.

Primer semestre

- Material Vegetal. El olivo (6 créditos).
- Técnicas de cultivo del olivar (6 créditos).
- Enfermedades y plagas del olivar (6 créditos).



- Elaboración de aceite de oliva y aderezo de aceitunas (6 créditos).
- Análisis y composición de aceites y aceitunas. Gestión de calidad en la industria olivarera (6 créditos).

Segundo semestre

- Ingeniería elaiotécnica y diseño de almazaras e industrias afines(6 créditos).
- Aprovechamiento de subproductos del sector olivarero (6 créditos).
- Legislación, comercialización y marketing aplicado a la industria olivarera (6 créditos).
- Prácticas externas (6 créditos).
- Trabajo Fin de Máster (6 créditos).

INSCRIPCIÓN

La solicitud de preinscripción se realizará en la Secretaría de Centro Universitario Santa Ana. Las solicitudes pueden realizarse en persona, por correo postal o electrónico.

Plazo de preinscripción: a partir del 13 de abril de 2015.

Direcciones:

Secretaría del Centro Universitario Santa Ana
c/ IX Marqués de la Encomienda, nº2.
06200 Almendralejo (Badajoz)



Tfno: 924 66 16 89 Fax: 924 661334

Correo: ptejado@unex.es

Junto con la solicitud de inscripción debe enviarse una copia de los siguientes documentos:

- Documento de Identidad (DNI, NIE o pasaporte según corresponda).
- Título que habilite para el acceso al Máster.
- Expediente académico.
- Europass, en el caso de titulaciones no realizadas en el sistema universitario español.

El número mínimo de alumnos se establece en 15.

MATRICULA Y COSTE DE LAS ENSEÑANZAS

1º.- PAGOS

1.- Pago de los derechos de preinscripción:

Derechos de preinscripción:.....115 €

Esta cantidad se abona en un solo pago, en el momento de realizar la preinscripción.

2.- Coste de la matrícula oficial:

El alumno formalizará la matrícula en el plazo que marque la Universidad de Extremadura. Las tasas de matrícula son variables en función de las circunstancias de cada alumno en concreto (familia numerosa, becarios, víctimas de terrorismo, etc.), de las asignaturas



de las que se matricule o bien de otras particularidades, como ser alumno de primera, segunda o tercera matrícula, etc.

Esta cantidad se abona a la Universidad de Extremadura en el momento de realizar la matrícula, un 25% del total de la tasa que el Gobierno extremeño y la Universidad de Extremadura establecen para los centros universitarios de la Comunidad Autónoma.

La tasa puede fraccionarse en dos plazos.

3.- Pagos por la enseñanza:

Coste del máster completo..... 4.500 €

Opciones de pago:

a. Pago único en septiembre..... 4.500 €

b. Pago fraccionado: diez pagos de 450 euros, sin intereses, de agosto a mayo, para todos los alumnos que realicen la matrícula antes de agosto, y nueve pagos de 500 euros en las mismas condiciones para quienes formalicen la matrícula en septiembre.

El alumno que realice la matrícula parcial deberá abonar en un solo plazo la cantidad que resulte de multiplicar el número de créditos en los que vaya a matricularse por el valor del crédito, que para el máster es de 75 euros.

Todos los pagos se realizarán exclusivamente mediante domiciliación bancaria.

2º.- Becas

Al ser un Máster oficial de la Universidad de Extremadura los alumnos podrán solicitar cualquier tipo de beca oficial.



PROFESORADO

La orientación profesional del título está basada en la intervención académica de un profesorado que posee una amplia experiencia profesional lo que permitirá a los estudiantes la adquisición de conocimientos basados en la práctica y la realidad del sector.

Directora del Máster:

M^a Carmen Vidal-Aragón de Olives

Dr. Ciencias Químicas. Lic. Farmacia. Diploma de Alta Especialización en Tecnología de Alimentos. Centro Universitario Santa Ana.

Profesores coordinadores:

Juan Fernández-Cortés Rodríguez

Ingeniero Agrónomo. Licenciado en Enología. Centro Universitario Santa Ana.

M^a Henar Prieto Losada

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Cicytex.

Carlos Campillo Torres

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Cicytex.

M^a José Moñino Espino

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Cicytex.

José del Moral de la Vega

Dr. en Biología. Ingeniero Técnico Agrícola. Investigador del Cicytex.



Enrique Casadonet Cercas

Ingeniero Agrónomo. Investigador del Cicytex.

Alfonso Montaña García

Licenciado en Biología. Especialista Superior en Aceites y Grasas (CSIC). Técnico del CTAEX.

Luis Subías Andújar

Licenciado en Biología. Ingeniero Técnico Agrícola. Especialista Superior en Aceites y Grasas (CSIC). Centro Universitario Santa Ana.

Jacinto Sánchez Casas

Dr. C. Químicas. Investigador del Cicytex.

Jesús Casado de la Marta

Licenciado en Biología. Responsable del laboratorio de Acopaex.

Enrique Riaguas Sanz

Dr. en Veterinaria. Máster en Ciencia y Tecnología de alimentos. Centro Universitario Santa Ana.

Rubén Cabecera Soriano

Dr. en Arquitectura. Centro Universitario Santa Ana.

Pilar Bueno Espada

Ingeniero Técnico Industrial. OGESA.

Javier Carbonell Espin

Ingeniero Agrónomo. Director General de OGESA.

Jerónimo González Cortés

Dr. Ingeniero Agrónomo. Investigador del Cicytex.

David González Gómez

Dr. en Ciencias Químicas. Universidad de Extremadura.



Pedro Rayo Álvarez

Licenciado en Administración y Dirección de empresas. Centro Universitario Santa Ana.

Profesores colaboradores:

Diego Moya Marín

Ingeniero Agrónomo. Máster en olivicultura y elaiotecnia. Técnico de Moyama Agrícola.

Jesús Navas Adamuz

Ingeniero Técnico Agrícola. Consultora Técnica Agrícola Jesús Navas.

Antonio Haro Montaña

Ingeniero Técnico Agrícola. Técnico de Agrupación de Producción Integrada La Ribera.

Julio Forcada Siles

Ingeniero Técnico Agrícola. Máster en olivicultura y elaiotecnia. Miembro del Panel de Cata de Priego de Córdoba.

Ana Isabel Alonso

Ingeniero Técnico Agrícola. Licenciada en Ciencia y Tecnología de alimentos. Directora Técnica y Miembro del Panel de Cata de la DOP Gata-Hurdes.

Iván Payo Barroso

Ingeniero Agrónomo. Director-Gerente de la Almzara Cigüeña Negra.



Máximo Cañete Baquerizo

Ingeniero Técnico Agrícola. Director-Gerente CBH.

María Núñez García-Adamez

Licenciada en Sociología. Especialidad investigación de mercado y análisis de consumo. Responsable comercial de JACOLIVA.

Justino Corchero

Director-Gerente de JACOLIVA.

Carmen Moreno Vargas

Director-Gerente de Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura.

Luis Alberto Mancha Ramírez

Ingeniero Agrónomo y Máster de investigación. Miembro del grupo de Riego y Nutrición del Cicytex.

David Uriarte Hernández

Ingeniero Técnico Agrícola. Licenciado en Tecnología de los Alimentos. Miembro del grupo de Riego y Nutrición del Cicytex.

Juan Manuel Pérez Rodríguez

Ingeniero Técnico Agrícola y Máster de investigación. Miembro del grupo de Riego y Nutrición del Cicytex.

Juan Parras Cintero

Ingeniero Agrónomo. Miembro del grupo de Riego y Nutrición del Cicytex.

Antonio Vivas Cacho

Ingeniero Técnico Agrícola. Miembro del grupo de Riego y Nutrición del Cicytex.

ENTIDADES COLABORADORAS

Cicytex

Acopaex

Viñaoliva

Jacoliva

D. O. Gata-Hurdes

D. O. Monterrubio

Moyama Agrícola

Agrupación de Producción Integrada La Ribera

Almazara Cigüeña Negra

Graginsa

Acenorca

Ogesa

CBH

Afavex

Ctaex

Cooperativas agroalimentarias de Extremadura

Consultora Técnica Agrícola Jesús Navas



MOE
CUSA
U E X