

## BECAS / AYUDAS

Las modalidades de ayudas convocadas son de matrícula y alojamiento.

### PLAZO DE SOLICITUD

Hasta el 12 DE JUNIO de 2015

### DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

1. Impreso de solicitud normalizado disponible en la dirección: [www.unia.es/impresos](http://www.unia.es/impresos) y en cualquiera de los Campus de esta universidad.
2. Justificación documental de los ingresos familiares mediante fotocopia de la declaración del I.R.P.F. correspondiente al ejercicio 2013. En el supuesto de no disponer de ella por no haber estado obligado a su presentación, cualquier otro documento oficial que acredite la situación económica familiar o bien, en su caso, declaración jurada de los recursos económicos de la unidad familiar.
3. Documentación acreditativa de la titulación o titulaciones académicas, en caso de que la posea, y el o los expedientes académicos de las mismas
4. Documentación acreditativa de las circunstancias socio-familiares.
5. Currículum vitae.

Para más información consultar las bases de la convocatoria en [www.unia.es](http://www.unia.es)

### CERTIFICACIONES

Quienes acrediten la asistencia al menos del 80% de las horas lectivas, tendrán derecho a la obtención de Certificado de asistencia. Además, quienes superen las pruebas de evaluación correspondientes, les será expedido el Diploma de aprovechamiento, con expresión de la calificación obtenida.

## SERVICIO DE RESIDENCIA:

El Campus Antonio Machado de Baeza cuenta con servicio de residencia universitaria. Alojamiento en habitación compartida : 60 euros (4 noches).

**CITOLIVA**  
www.citoliva.es

**GEA**  
GEA Westfalia Separator Ibérica, SA  
Centro Internacional de Excelencia para Aceite de Oliva

**un**  
**i** Universidad  
Internacional  
de Andalucía  
**A**

Campus Antonio Machado  
0034953 742 775    baeza@unia.es

Síguenos en



@UNIAuniversidad  
#UNIACV

**CURSOS  
VERANO**  
  
**UNIA 2015**

CURSO / 3564

CAMPUS ANTONIO MACHADO DE BAEZA

Del 31 de agosto al 3 de septiembre

**CATA DE ACEITE DE OLIVA  
VIRGEN EXTRA:  
ELABORACIÓN, SABOR Y  
SALUD**

### CONTENIDOS

Una de las primeras y fundamentales diferencias de los aceites de oliva vírgenes, es que se trata del zumo de una fruta, la aceituna. En consecuencia los caracteres organolépticos del producto tienen una importancia fundamental para su valoración y diferenciación. Estudios realizados por universidades y organizaciones de consumidores apuntan a problemas en los aceites envasados y fundamentalmente por errores en el etiquetado, al no coincidir la calidad marcada con la real, esencialmente por la valoración sensorial. Esto nos indica un desconocimiento o al menos una laxitud en el control de calidad bajo el aspecto. Este curso pretende iniciar al sector en general en los aspectos de caracterización y clasificación de los aceites por sus características sensoriales.

### OBJETIVOS

En consecuencia el objetivo fundamental de este curso es formar a personas relacionadas con la producción, elaboración, comercialización y consumidores en general en la caracterización sensorial de los aceites de oliva vírgenes extra, de la influencia de las diferentes etapas del proceso sobre la calidad organoléptica del aceite obtenido y de la influencia del aceite virgen extra sobre la salud humana.

### DIRECTORES:

Marino Uceda Ojeda. IADA Ingenieros.

Mª Paz Aguilera Herrera. CITOLIVA

# CRONOGRAMA

## LUNES, 31

09,00 - 11,30

La calidad. Conceptos. Factores agronómicos.  
Marino Uceda Ojeda. IADA Ingenieros.

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 14,30

Cata. Reconocimiento de atributos negativos.  
M<sup>a</sup> Paz Aguilera Herrera. CITOLIVA.

17,00 - 19,30

Lipogénesis del fruto. Maduración.  
Gabriel Beltrán Maza. IFAPA.

## MARTES, 1

09,00 - 11,30

Fundamento teórico de la cata. Condiciones físicas y psicofisiológicas.  
M<sup>a</sup> Paz Aguilera Herrera. CITOLIVA

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 14,30

Cata. Reconocimiento de atributos positivos.  
Mercedes Uceda de la Maza. IADA Ingenieros.

17,00 - 19,30

Recolección, transporte y operaciones preliminares.  
Antonio Jlménez Márquez. IFAPA.

## MIÉRCOLES, 2

09,00 - 11,30

Molienda , batido y separación de fases sólida y líquida.  
Sebastián Sánchez Villasclaras. Universidad de Jaén.

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 14,30

Cata. Realización de perfiles. UE, COI.  
Marino Uceda Ojeda. IADA Ingenieros.

17,00 - 19,30

Eliminación de residuos y aprovechamientos de subproductos.  
Leopoldo Martínez Nieto. Universidad de Granada.

## JUEVES, 3

09,00 - 10,00

EVALUACIÓN

10,00 - 11,30

Aceite de oliva y salud.

José J. Gaforio Martínez. Universidad de Jaén.

11,30 - 12,00 DESCANSO

12,00 - 13,00

Aceite de oliva y salud.

José J. Gaforio Martínez. Universidad de Jaén.

## MATRÍCULA

Plazo de solicitud, hasta 72 horas antes del comienzo de la actividad académica, siempre que queden plazas disponibles.

### PROCEDIMIENTO

Las personas interesadas en matricularse en estos cursos o encuentros deberán formalizar su inscripción a través de uno de los siguientes procedimientos:

1. presentación del impreso de matrícula en el registro del Campus Antonio Machado de Baeza (Pza. Sta. Cruz s/n. Baeza - Jaén) debidamente cumplimentado y acompañado de la siguiente documentación:

a) Fotocopia del D.N.I./N.I.E./pasaporte.

b) Justificante de haber abonado el importe de la matrícula.

2. a través del procedimiento on-line disponible en la dirección [www.unia.es](http://www.unia.es)

El número de plazas es limitado. Se cubrirán por riguroso orden de entrada de matrículas.

### DERECHOS DE MATRÍCULA

El importe es de 88 euros euros (incluye la cantidad de 8 euros en concepto de apertura de expediente y expedición de certificado y/o diploma de aprovechamiento).

### FORMA DE PAGO

Se realizará en solo pago a través de uno de los siguientes procedimientos:

- transferencia bancaria o ingreso en la cuenta de LA CAIXA

N. CUENTA: ES78 210091 66752200074348

- sistema online en la dirección [www.unia.es](http://www.unia.es)

Los gastos que generen las operaciones bancarias serán por cuenta de los interesados.

Las instrucciones de matrícula se encuentran disponibles en la web: [www.unia.es](http://www.unia.es)