

CURSO SUPERIOR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

I EDICIÓN



MAYO - JUNIO 2019
CIUDAD REAL

ORGANIZA

BEATRIZ
MAESO
OLEOCONSULTORA

PATROCINA

GRUPPO
PIERALISI
INNOVADORES POR PASIÓN

COLABORAN

JUAN VILAR
CONSULTORES ESTRATÉGICOS

ipacklab
Laboratorio de Innovación
en Packaging

bioliza
Estrategias en
Biomasa

IAGD ingenieros
INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y
DESARROLLO AGRARIO

ecomosa

COLIVAL
S.C.O. de Valdepeñas

PI
CUA
LIA

OlivarEcológico.es

aesa
AGROPECUARIO ECOLÓGICA SIERRA DE ALCAZAL

ACEITES
OLIVAR
DEL VALLE

MerainSa
ACEITE DE OLIVA

MONTES DE TOLEDO
Denominación de Origen Protegida

Aceite
CAMPO DE MONTEIL
Denominación de Origen

Denominación de Origen
Aceite Campo de Calatrava

INFORMACIÓN DEL CURSO

NOMBRE	CURSO SUPERIOR DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN (I EDICIÓN).
TIPO DE CURSO	CURSO PRESENCIAL.
DURACIÓN	83 HORAS.
DESARROLLO	FINES DE SEMANA (VIERNES TARDE Y SÁBADOS MAÑANA).
HORARIO	VIERNES: DE 17:00 A 20:00 H (1). SÁBADOS: DE 9:00 A 15:00 (2). (1) Excepto 14 y 21 de Junio: Horario de 16:00 a 20:00 h y 3 de Mayo: Horario de 16:30 a 20:30 h. (2) Excepto 4 de Mayo: Horario de 09:00 a 14:00 h.
LUGAR DE CELEBRACIÓN	HOTEL DOÑA CARLOTA Ronda de Toledo, 21 13003 Ciudad Real (España) www.hotelcarlota.es
ALUMNOS	Mínimo 10 alumnos.
PLAZAS	Máximo 20 plazas.
RECEPCIÓN	El primer día de curso, la recepción de los alumnos se realizará a las 16:00 horas.

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).
- Diseño de almazaras. Nuevas tendencias sostenibles. La almazara del futuro.
- Subproductos de la industria del AOV.
- Aceite de Oliva Virgen (AOV) y composición.
- Calidad del AOV.
- Sistemas de Protección de la Calidad: D.O. y Agricultura Ecológica.
- 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.
- Aprovechamiento y valorización de subproductos del olivar.
- Estrategia y diseño de marcas y packaging de aceites.
- 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 Agrícola, técnico API
Director área ingeniería de IADA INGENIEROS

D^a ANTONIA FERNÁNDEZ HERNÁNDEZ

Dra. En Ciencias Químicas
Directora proyectos de gestión de subproductos IADA INGENIEROS

D. MANUEL RAMÍREZ UCEDA

Licenciado en Arquitectura. Máster en política territorial y urbanística
Proyectos ingeniería en IADA INGENIEROS

D. VICENTE RODRÍGUEZ NIÑO

Ingeniero Técnico Agrícola
Experto y asesor de olivar ecológico
(www.olivarecologico.es)

D. FRANCISCO TORNOS MONEVA

Consultor en diseño de Marcas y Packaging Agroalimentario
CEO y Socio fundador de IPACKLAB

D^a BEATRIZ MAESO SERNA

Licenciada en Ciencias Químicas. Experta en elaiotecnia y análisis sensorial del AOV.
CEO y Socia fundadora de OLEO CONSULTING B&M

D. EDUARDO VIFORCOS CARRILLO

Técnico Superior en instalaciones y mantenimiento electromecánico en equipos centrífugos de almazara.
Técnico de la empresa PIERALISI ESPAÑA

D. ENRIQUE TENORIO GARCÍA-BALMASEDA

Ingeniero Técnico Agrícola
Director de la D.O. P. MONTES DE TOLEDO

D. CARLOS LUIS GONZÁLEZ CAMPOS
Ingeniero Técnico Agrícola
Director de la D.O.P. ACEITE CAMPO DE MONTIEL

D. CÉSAR CÓLLIGA MARTÍNEZ
Licenciado en Química Agrícola. Consultor y gestor de Denominaciones de Origen
Director Gerente de GLOBAL CONSULTORÍA TÉCNICA

D^a CONSOLI MOLERO
ADE y Dirección de Cooperativas en EOI
Directora de Marketing y gestora de COLIVAL

D. JUAN ANTONIO PARRILLA GONZÁLEZ
Dr. En Economía, Director de Marketing de PICUALIA
Profesor Dpto. de Economía de la Universidad de Jaén.

D. JAVIER LORENZO RODRÍGUEZ
Técnico de Exportación. Máster ADE Universidad San Telmo (Sevilla)
Director comercial y de exportación de AESA

D. IKER GARCÍA GARCÍA
Dr. en Ingeniería de Materiales y de Procesos Sostenibles
Director de procesos de MORAINSA y ECOMOSA

MATERIAL Y RECURSOS

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

Para las sesiones prácticas de cata, se utilizarán copas normalizadas y patrones COI.

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

Los traslados para las visitas técnicas se realizarán desde Ciudad Real y el medio de transporte será proporcionado por la organización del curso.

PROGRAMACIÓN

SESIÓN 1				
OLIVICULTURA				
FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 3 de Mayo 2019	16:00	16:30	RECEPCIÓN DE ALUMNOS / INAUGURACIÓN	
	16:30	20:30	“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
			“Diseño de almazaras. Nuevas tendencias sostenibles. La almazara del futuro”	D. Manuel Ramírez Uceda IADA INGENIEROS
Sábado 4 de Mayo 2019	09:00	14:00	“Subproductos de la industria del AOV”	Dra. Antonia Fernández Hernández IADA INGENIEROS

SESIÓN 2				
CALIDAD				
FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 10 de Mayo 2019	17:00	20:00	“Aceite de Oliva Virgen: Composición” “Calidad del AOV”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM
Sábado 11 de Mayo 2019	09:00	13:00	“Pasado, presente y futuro del olivar ecológico”	D. Vicente Rodríguez Niño OLIVARECOLOGICO.ES
	13:00	14:00	“Sistema de protección de la calidad: DO Montes de Toledo”	D. Enrique Tenorio García DOP Montes de Toledo
	14:00	15:00	“Sistema de protección de la calidad: DO Aceite Campo de Montiel”	D. Carlos L. González DOP Aceite Campo de Montiel

SESIÓN 3				
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y SENSORIAL				
FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 17 de Mayo 2019	17:00	20:00	“Parámetros físico-químicos de calidad y pureza” “Normativa”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM
Sábado 18 de Mayo 2019	09:00	15:00	“Análisis sensorial de los AOV” “Cata de patrones defecto”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM

SESIÓN 4

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO Y SENSORIAL

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 24 de Mayo 2019	17:00	20:00	“Análisis físico-químicos de calidad: Acidez, peróxidos, absorción en el UV-V, humedad, impurezas, rendimiento graso en aceituna y orujos”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM
Sábado 25 de Mayo 2019	09:00	15:00	“Variedades” “Cata de monovarietales” “Cata de aceites con y sin defecto”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM

SESIÓN 5

PROCESO DE ELABORACIÓN

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 31 de Mayo 2019	17:00	20:00	“Proceso de elaboración: obtención de aceites de calidad”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM
Sábado 1 de Junio 2019	09:00	15:00	“Fases del proceso: Recolección, transporte, almacenamiento previo”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM

SESIÓN 6

PROCESO DE ELABORACIÓN

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 31 de Mayo 2019	17:00	20:00	“Fases del proceso: molienda, batido, separación sólido-líquido”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM
Sábado 1 de Junio 2019	09:00	15:00	“Fases del proceso: separación líquido- líquido y almacenamiento.” “Controles y toma de muestra”	D ^a Beatriz Maeso Serna OLEOCONSULTING BM

SESIÓN 7

VISITA TÉCNICA Y CASOS PRÁCTICOS

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 14 de Junio 2019	16:00	20:00	Visita Técnica a las instalaciones de "Morainsa" y "Extractora Ecológica de Mora" (Almazara, secadero y extractora de orujo)	Dr. Iker García García MORAINSA/ECOMOSA
Sábado 15 de Junio 2019	09:00	11:00	"Caso práctico: COLIVAL (Cooperativa Olivarera de Valdepeñas)"	D ^a Consoli Molero COLIVAL
	11:00	13:00	"Caso práctico: PICUALIA (Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca SCA)"	Dr. Juan A. Parrilla González PICUALIA
	13:00	15:00	"Caso práctico: AESA (Agropecuaria Ecológica Sierra de Alcaraz)"	D. Javier Lorenzo Rodríguez AESA

SESIÓN 8

MECÁNICA DE ALMAZARA Y GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 21 de Junio 2019	16:00	17:00	"Presentación D.O. Aceite Campo de Calatrava" "Visita de campo: FINCA OLIVAR DEL VALLE (Bolaños de Calatrava - C. Real)"	D. César Cóllega Martínez DOP Aceite Campo de Calatrava
	17:00	20:00	"Mecánica de Almazara". Jornada práctica en las instalaciones de ACEITES OLIVAR DEL VALLE	D. Eduardo Viforcós Carrillo PIERALISI ESPAÑA
Sábado 22 de Junio 2019	09:00	15:00	"Aprovechamiento y valorización de subproductos del olivar"	Dr. José A. La Cal Herrera BIOLIZA

SESIÓN 9

DISEÑO DE MARCA-PACKAGING Y COMERCIALIZACIÓN

FECHA	H INICIO	H FINAL	CONTENIDOS	PONENTE
Viernes 28 de Junio 2019	17:00	20:00	"Estrategia y diseño de marcas y packaging de aceites"	D. Francisco Tornos Moneva IPACKLAB
Sábado 29 de Junio 2019	09:00	15:00	"La olivicultura internacional. Diagnósticos, retos y estrategias competitivas."	Dr. Juan Vilar Hernández JUAN VILAR CONSULTORES ESTRATÉGICOS
	15:00		CLAUSURA DEL CURSO Y ENTREGA DE DIPLOMAS	

INSCRIPCIÓN

Para que la reserva de plaza se haga efectiva, el alumno deberá formalizar el impreso “Preinscripción Alumno” y enviarlo por mail a la dirección info@oleoconsulting.net.

El plazo para el envío de la preinscripción es hasta el 5 de Abril del presente año.

Una vez confirmado el mínimo de plazas para la realización del curso (10 alumnos), se informará a los interesados para la realización del pago de la matrícula. Dicho pago habrá de realizarse entre el 8 y el 12 de Abril.

El ingreso de las tasas del curso se hará en la siguiente cuenta bancaria, indicando en el concepto: “Curso Superior de AOV + (nombre)”.

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

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

Las plazas se asignarán por riguroso orden de preinscripción, y una vez formalizado el pago de la matrícula dentro de los plazos establecidos.

Así mismo, si necesita que se le emita una factura, deberá solicitarlo expresamente en el mismo e-mail. Las facturas serán enviadas por e-mail una vez que finalice el curso.

El número mínimo de alumnos para la realización del curso es de 10, y el número máximo de plazas 20.

El coste del curso es de 980 €.

A través de FUNDAE (antigua fundación tripartita), **las empresas pueden llegar a bonificarse hasta la totalidad del coste del curso.**

A partir de la segunda inscripción de una misma empresa en el curso se aplicará un 10% de descuento.

DUDAS O ACLARACIONES

Para cualquier duda o aclaración adicional sobre el curso, puede contactar con nosotros a través de e-mail info@oleoconsulting.net o llamando al teléfono +34 678 261 132.

Persona de contacto: Beatriz Maeso Serna.

