

2º MÓDULO (14 de mayo a 15 de junio de 2018)

ELAIOTECNIA (12 ECTS)

* ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA (6 ECTS)

Calidad del aceite de oliva. Conceptos. Tipos
Operaciones preliminares. Recepción
Clasificación del fruto
Limpieza y lavado del fruto
Pesado y control de calidad
Almacenamiento del fruto
Molienda del fruto y batido de las pastas de aceitunas
Utilización de coadyuvantes tecnológicos
Resultados de investigación. Molienda y batido
Procesos de elaboración:
Extracción selectiva y por presión
Sistemas continuos de centrifugación
Fundamento teórico de la centrifugación
Separación de fases sólidas y líquidas
Datos experimentales de centrifugación
Automatización de almazaras
Regulación de los sistemas
Innovaciones en elaiotecnia
Almacenamiento y conservación de aceites
Gestión de bodega
Envasado y etiquetado

* VALORACIÓN SENSORIAL Y MARIDAJE (3 ECTS)

Valoración sensorial de los aceites de oliva vírgenes
Fundamentos teóricos de la valoración sensorial
El método en la reglamentación europea
Prácticas de valoración sensorial y maridaje
Composición físico-química de los aceites
Normativa físico-química y sensorial
Efecto de los procesos tecnológicos en la calidad de aceites.
Calidad nutricional de los aceites de oliva

* APROVECHAMIENTO Y GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS (3 ECTS)

Gestión de subproductos y residuos del olivar y almazara
Subproductos y residuos del olivar
Subproductos de almazara
Aprovechamiento de los orujos
Subproductos de la almazara. Hojas y elementos sólidos
Residuos de almazara. Aguas de lavado del fruto
Residuos de almazara: aguas de lavado de aceites
Tratamiento de las aguas de almazara
Residuos sólidos y efluentes gaseosos
Industrias del aceite de orujo
Interrelación almazara frente a extractora de orujo

3º MÓDULO (18 de junio a 13 de julio de 2018)

MARKETING DE ACEITES DE OLIVA (8 ECTS)

* ORIENTACIÓN AL MERCADO Y OLEICULTURA (3 ECTS)

Concepto y evolución del marketing: marketing estratégico y marketing operativo
Mercado en el mundo: situación y evolución
Cadena de valor de los aceites de oliva en España y Portugal: agentes y relaciones de intercambio
Planificación estratégica de marketing. Identificación de Unidades Estratégicas de Negocio, análisis del comportamiento del consumidor, segmentación, selección de mercados meta y posicionamiento
Decisiones sobre el producto: tipos de atributos y política de marca, envase, etiquetado y signos de calidad diferenciada. Producción ecológica
Decisiones sobre precios: precios en origen y en destinos, factores determinantes y objetivos en la política de fijación de precios, procedimientos de fijación de precios y estrategias en precios
Decisiones sobre distribución comercial: distribución en el sector de aceites de oliva en España y Portugal. Fases en la política de gestión de la distribución
Decisiones sobre comunicación: instrumentos y gestión

* COMERCIO ELECTRÓNICO Y ACEITES DE OLIVA (2,5 ECTS)

Comercialización a través de Internet: retos, oportunidades y tendencias
Logística en la venta por Internet
El ICEX y la promoción del comercio electrónico
Diseño y mantenimiento de la tienda electrónica
Gestión de las redes sociales
OLIREC como experiencia de un mercado electrónico

* ACEITES DE OLIVAS E INTERNACIONALIZACIÓN (2,5 ECTS)

Mercado mundial de aceites de oliva
Fases del proceso de internacionalización
Comercialización internacional de los aceites de oliva a través de la Tienda Virtual
Instrumentos de apoyo a la internacionalización
Estrategias de internacionalización basadas en la cooperación inter empresas

TITULACIÓN PROPIA

Más información en:

www.cea-olivaryaceitesdeoliva.com

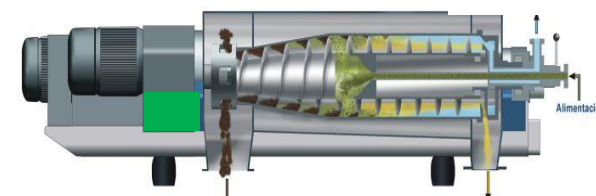
Tel: 34 953 211847, 34 953 212947, 34953212219

Fax: 34 953 212673



Universidades de Évora, Extremadura, Jaén y UNIA

TÍTULO DE EXPERTO INTERUNIVERSITARIO 'OLIVICULTURA, ELAIOTECNIA Y MARKETING DE ACEITES DE OLIVA'



2 DE ABRIL A 13 DE JULIO DE 2018

DOCENCIA DE CARÁCTER INTERNACIONAL

Director

Sebastián Sánchez Villasclaras

Coordinador

Manuel Parras Rosa

Responsables por Módulo

Olivicultura

Luis Rallo (UNIA), M^a Carmen Gómez (UNEX),

Augusto Peixe (UEVORA)

Elaiotecnía

Miguel Elias (UEVORA), Jacinto J. Sánchez (CITYTEX),

Sebastián Sánchez (UJA)

Marketing

Carlos Marques (UEVORA), Antonio Chamorro (UNEX),

Manuel Parras (UJA)

Destinatarios

- Ingenieros, Licenciados, Arquitectos, Ingenieros Técnicos, Diplomados, Titulados a nivel de Grado Univ.
- Productores, técnicos e industriales del sector y aquellas personas interesadas que demuestren estar en las condiciones requeridas para poder optar al Título. En caso contrario sólo se expedirá un certificado de asistencia.

Requisitos Académicos

- Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ciencias Químicas, Ingeniería Química, Farmacia, Ciencias Biológicas, C. Ambientales, Administración y Dirección de Empresas, Ciencias Económicas.
- Ingenieros Superiores y Técnicos de las especialidades Química, Agronomía, Montes, Industriales y Forestales.
- Titulados a nivel de Grado Universitario.
- Directores, Gerentes y responsables de producción de Almazaras y Cooperativas o Uniones de Productores, de Empresas envasadoras o exportadoras de aceite de oliva y de los Laboratorios de Control, públicos o privados.

Criterios de selección

La selección se realizará en atención al *Currículum Vitae* presentado por los aspirantes. Será un mérito importante haber realizado “Cursos de Alta Especialización en Grasas” o en “Ciencia y Tecnología de Alimentos”. La comisión de selección estará formada por los Directores del Título y miembros responsables del mismo en cada una de las Universidades y creada al efecto.

PROCEDIMIENTO DE MATRÍCULA

Los alumnos admitidos podrán realizar la matrícula de una de las dos formas siguientes:

- a) Directamente en la Universidad de Jaén, Campus Universitario de Las Lagunillas, Sección de Estudios de Postgrado, Edificio B-5 (Coello de Portugal y Quesada).
- b) Mediante transferencia bancaria a la **cuenta corriente** de la que es titular la Universidad de Jaén [IBAN: ES87 3067/0109/32/1150653127], haciendo constar en el recibo de ingreso el **Código del Curso** y remitiendo fotocopia del impreso de matrícula cumplimentado y del recibo de ingreso a la siguiente dirección: Universidad de Jaén, Sección de Estudios de Postgrado (Edif. B-5, Coello de Portugal y Quesada), Campus de Las Lagunillas s/n. 23071 Jaén (España).

Lugar de Realización

(1ª Edición)

Módulos 1 a 3: UNIA (Sede de Baeza) y UJA (Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva).

(2ª Edición)

Módulos 1 a 3: Universidades de Évora (Portugal) y Extremadura

Temporización. Control/Evaluación

Para la obtención del Título de Experto Interuniversitario en ‘Olivicultura, Elaiotecnía y Marketing de Aceites de Oliva’, el alumno habrá de superar los criterios de asistencia (en cada uno de los módulos), al menos en un 85 % de las sesiones de clase, y de evaluación positiva de las pruebas finales de tipo teórico y práctico.

En caso de no superar el criterio de asistencia, no se le expedirá documento alguno.

En caso de no superar las pruebas de evaluación, sólo se le expedirá un diploma de asistencia, nunca el Título.

Importe de Inscripción

1 Módulo: 70 €/Crédito **Curso completo: 2.100 €**

Becas/Ayudas

Entre el 5 y el 10% de los ingresos del curso, dependiendo del número de matriculados.

OBJETIVOS

El sector oleícola es estratégico en Andalucía, Extremadura y Alentejo (Portugal), regiones en las que el olivar ocupa una extensa superficie y en las que la producción de aceites de oliva posee un peso significativo en el PIB regional. Sin embargo, en los diagnósticos que se realizan sobre el sector, la necesidad de su mayor profesionalización es una conclusión que aparece en todos ellos. En este contexto, este curso pretende aportar formación de calidad que permita conformar un número importante de personas expertas en olivicultura, elaiotecnía y marketing de aceites de oliva.

El curso completo, correspondiente a los 32,0 créditos, se va desarrollar en 3 módulos. Los alumnos tienen la opción de realizar de forma independiente cada uno de los módulos. Al finalizar cada módulo se entregará un diploma de la parte del curso que se ha impartido. El alumno que realice, y haya superado, los tres módulos recibirá el TÍTULO INTERUNIVERSITARIO DE EXPERTO EN ‘OLIVICULTURA, ELAIOTECNIA Y MARKETING DE ACEITES DE OLIVA’. Esta 1ª edición tiene carácter modular y se desarrollará de forma continua de lunes a viernes, en sesiones de mañana y tarde.

PLANIFICACIÓN DOCENTE

1º MÓDULO (2 de abril a 11 de mayo de 2018)

OLIVICULTURA (12 ECTS)

* LA PLANTA (3 ECTS).

Morfología, Crecimiento y Desarrollo

- Morfología y crecimiento vegetativo
- Ciclo reproductor bienal
- Reposo y floración
- Fecundación y cuajado
- Crecimiento del fruto
- Maduración del fruto

Material Vegetal y Propagación

Variedades de olivo

- Mejora varietal
- Propagación

* TÉCNICAS DE CULTIVO (7 ECTS).

- Plantaciones de olivo
- Manejo del suelo
- Nutrición y fertilización
- Riego
- Poda

Recolección

* PROTECCIÓN DE CULTIVOS (2 ECTS)

- Plagas
- Enfermedades