

3º MÓDULO (29 de octubre a 9 de noviembre de 2018)

Enseñanzas Teóricas

* EL OLIVO, LA ACEITUNA Y EL ACEITE: Caracterización varietal. Mejora genética; Influencia del medio agrícola sobre la calidad. Influencia de las técnicas de cultivo sobre la calidad. Tratamientos, plagas y enfermedades: influencia sobre la calidad. Lipogénesis. Evolución de ácidos grasos, compuestos fenólicos y otros componentes menores. Maduración de la aceituna. Evolución del color y otros componentes. Recolección, transporte, limpieza, lavado y conservación de las aceitunas en la almazara.

* ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de las D.O.P. de Baena, y Estepa. Aceites de Portugal.

Enseñanzas Prácticas



UNIVERSIDAD DE JAÉN

4º MÓDULO (12 a 23 de noviembre de 2018)

Enseñanzas Teóricas

* LA ELABORACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA: preparación de las pastas de aceitunas: molienda y batido; Separación de fases sólidas y líquidas. Descripción y comparación de las diferentes técnicas; Influencia de los procesos tecnológicos en la calidad de los aceites; La industria de los aceites de oliva y aceites de orujo.

* ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de la D.O.P. de Sierra de Segura, y Priego de Córdoba. Aceites de Marruecos y Francia.

Enseñanzas Prácticas

TITULACIÓN PROPIA

Más información en:

http://estudios.ujaen.es/node/822/fp_presentacion

Tel: 34 953 211847, 34 953 212 219

Fax: 34 953 212 673

Entidades colaboradoras

Consejo Oleícola Internacional (C.O.I.), Excm. Diputación Provincial de Jaén, Caja Rural de Jaén, Laboratorio UNAPROLIVA S.A. y Colegio Oficial de Químicos.

5º MÓDULO (26 de noviembre a 7 de diciembre de 2018)

Enseñanzas Teóricas

* CLASIFICACIÓN Y ENVASADO DE ACEITES: Clasificación de aceites en la almazara. El catador en la almazara. Envasado, conservación y aceptación por los consumidores. Normas de envasado y llenado de recipientes. Etiquetado.

* CALIDAD NUTRICIONAL. CONTROL DE CATADORES

* ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de las Denominaciones de Origen Protegidas de Cataluña; Aceites de la D.O.P. de Sierra de Cazorla. Aceites de Grecia y Túnez.

Enseñanzas Prácticas

6º MÓDULO (10 a 21 de diciembre de 2018)

Enseñanzas Teóricas

* CARACTERIZACIÓN DE ACEITES DE OLIVA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN ESPAÑA

* CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA DESDE OTROS PUNTOS DE VISTA PARA EL CONSUMIDOR

* SEMINARIOS SOBRE LOS ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO. Aceites de la D.O.P. de Poniente de Granada. Aceites de Italia, y América del Sur.

Enseñanzas Prácticas



**TÍTULO DE EXPERTO
EN CATA DE ACEITES
DE OLIVA VÍRGENES**
(16ª Edición)

Centro de Estudios Avanzados en Olivar y Aceites de Oliva

Departamento de Ingeniería Química,
Ambiental y de los Materiales

**1 DE OCTUBRE A
21 DE DICIEMBRE DE 2018**

DOCENCIA DE CARÁCTER INTERNACIONAL

Directores

Sebastián Sánchez Villascclaras
Leopoldo Martínez Nieto
Dir. Técnico: Marino Uceda Ojeda

Coordinador

Alberto J. Moya López

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 obtener el Título. En caso contrario sólo se expedirá un certificado de asistencia.

Requisitos Académicos

- Licenciados en Ciencias Químicas, Ingeniería Química, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Farmacia, Ciencias Biológicas, Ciencias Ambientales y Empresariales.
- 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 aceites de oliva y de los Laboratorios de Control, públicos o privados.

En todos los casos debe concurrir lo especificado en el apartado anterior.

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 Curso y miembros del Departamento y Centro responsable del mismo y creada al efecto.

Si el número de preinscripciones supera al de plazas ofertadas, los alumnos podrán ser sometidos a una prueba sensorial básica de reconocimiento de sabores, que deberán superar para ser admitidos en el Curso.

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), 1ª Planta.
- 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

Clases teóricas: Dependencias de la UJA.

Clases prácticas: Sala de Valoración Sensorial de la UJA y en los Laboratorios del Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales

Temporización. Control/Evaluación

Para la obtención del Título de Experto Universitario en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes, 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: 350 €

Curso completo: 2.000 €

Becas/Ayudas

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

OBJETIVOS

En la 16ª edición de este Título de Experto se exponen las bases teóricas de la valoración sensorial y su metodología, aplicándolas a los aceites de oliva vírgenes desde un punto de vista teórico-práctico, analizando los factores, atributos positivos y negativos que definen la calidad sensorial de los aceites y su relación con los métodos de cultivo y procesos de elaboración, así como con otros parámetros físicos y químicos generales del control de calidad.

El curso completo, correspondiente a los 33 créditos, se va desarrollar en 6 módulos de aproximadamente 5,5 créditos. 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 6 módulos recibirá el TÍTULO UNIVERSITARIO DE EXPERTO EN CATA DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES. Esta 16ª edición tiene carácter modular y se desarrolla de forma continua de lunes a viernes en sesiones de mañana y tarde.

PLANIFICACIÓN DOCENTE

1º MÓDULO (1 a 11 de octubre de 2018)

Enseñanzas Teóricas

* INTRODUCCIÓN: Los Aceites de Oliva en el Mundo, España y Andalucía; Concepto de calidad de los aceites de oliva

* VALORACIÓN SENSORIAL: Las percepciones sensoriales. Las pruebas en valoración sensorial. Normalización internacional del análisis sensorial

Enseñanzas Prácticas

2º MÓDULO (15 a 26 de octubre de 2018)

Enseñanzas Teóricas

* ANÁLISIS SENSORIAL APLICADO AL ACEITE DE OLIVA. El panel analítico: su función, su constitución. La calidad en los laboratorios de caracterización de aceites.

* VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES: Funciones del catador. Funciones del jefe de panel. Control de fraudes.

* ACEITES DE OLIVA DE ESPAÑA Y EL MUNDO: Aceites de la Denominación de Origen Protegida de Sierra Mágina.

Enseñanzas Prácticas