

CURSO GRATUITO

Estudiantes y desempleados que quieran desarrollar su futuro profesional en el medio rural.

Profesionales del medio rural

Trabajadores agrícolas: trabajadores por cuenta propia o ajena cotizando en la SS.

Personas vinculadas a los sectores agrario, alimentario y del medio rural**.

Residentes en la Comunidad Valenciana

Cursos válidos para ayudas a la primera instalación de jóvenes agricultor@s y de agricultura ecológica

*En caso de duda, consultar con la organización

** Consultar la acreditación del vínculo al medio rural

INSCRIPCIÓN:

Nº plazas: limitadas por riguroso orden de inscripción y entrega de documentación.

Preinscripción obligada:

INSCRÍBETE ► [AQUÍ](#)

O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:

www.agroecologia.net

Una vez confirmada la pre-inscripción recibirás la confirmación de aceptación en el curso.

Periodo de inscripción:

Hasta cubrir plazas

MÁS INFORMACIÓN ► [AQUÍ](#)

Sociedad Española de Agricultura Ecológica/ Agroecología

Apdo. 397. Camí del Port s/n; 46470 Catarroja
(Valencia); Telf/Fax: 96 126 71 22

e-mail: formacionseae@agroecologia.net

www.agroecologia.net



Curso Mixto

Calidad, elaboración y comercialización de aceites ecológicos

**Del 15 de octubre
al 18 de noviembre
de 2019**

Organizan:



Financiado por:



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



INTRODUCCIÓN

En España, el olivar es el segundo cultivo más importante en superficie, detrás de los cereales. Sin embargo, muchos agricultores se enfrentan todavía con dificultades a la hora de encontrar almazaras ecológicas cercanas para elaborar su aceite y tienen muchas veces que vender su producto en el mercado convencional.

El propósito principal del curso es ofrecer una formación a pequeños y medianos agricultores y empresarios con el fin de fortalecer el sector de elaboración de aceite de oliva ecológico e impulsar la creación de almazaras ecológicas.

Este curso aporta bases científicas y tecnológicas, conocimientos y herramientas empresariales a fin de mejorar y optimizar la industria de elaboración de aceites ecológicos. Es importante compartir y transferir las buenas prácticas para la mejora de la calidad de la cadena de elaboración de aceite ecológico, así como la creación y difusión de sistemas de manejo empresarial integrados en materia de producción ecológica de calidad.

OBJETIVOS

- Desarrollar ampliamente la industria de elaboración de aceites ecológicos.
- Explicar los aspectos técnicos más significativos que afectan a los alimentos que en ella se transforman.
- Detallar las características específicas de los procesos tecnológicos de la industria agroalimentaria del aceite, bajo la perspectiva de la normativa europea de producción ecológica.
- Reflexionar sobre las buenas prácticas de fabricación en la industria agroalimentaria ecológica del aceite.
- Dar a conocer la importancia del proceso innovador en la transformación de alimentos ecológicos.

METODOLOGÍA

El curso está dividido en **una fase presencial** y **una parte teórica online** que consta de **6 temas**. La duración total del curso está planificada para **45 horas**, en un periodo de **5 semanas**. La **fase presencial obligatoria, será en Chelva y constará de una sesión teórico-práctica, de 5h de duración el día 9 con horario de 9h a 14h**. Para la parte online del curso se utilizará una plataforma e-learning, la cual para cada tema ofrecerá las herramientas siguientes:

- Textos temáticas principales, secundarios y de consulta con referencias bibliográficas y enlaces de interés
- Ejercicios de auto-evaluación
- Foros con profesores autores de los documentos
- Tutorías online: 2 tutorías opcionales de una hora cada una

MATERIALES Y CONTENIDOS

Materiales del curso elaborados por expertos y técnicos vinculados a SEAE, en colaboración de profesionales del ramo y del equipo técnico que facilita el proceso de formación.

Los textos complementarios y de consulta, son los trabajos presentados en los distintos congresos y Jornadas técnicas organizadas por SEAE a lo largo de los últimos 25 años y otros documentos publicados por actores relevantes del sector.

PROFESORADO Y TUTORIAS

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE, normalmente profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento. En las tutorías online previas participarán varios de los expertos mencionados. También están previstos foros y tutorías offline atendidas por los expertos en los participantes en el curso, pueden realizar sus consultas o interactuar con el resto de participantes.

ACTIVIDADES Y HERRAMIENTAS

- Agenda: Calendario con los eventos destacados del curso.
- Foros: Espacios virtuales offline para temas de discusión, anuncios o recursos a compartir.
- Tutorías online: Acceso a las sesiones online de conversación entre los tutores y los alumnos.
- Contenidos: Apuntes descargables, material audiovisual online, evaluaciones online.
- Panel de administración: Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro de actividad, etc.

PROGRAMA

Tema 1. Introducción: medio ambiente, desarrollo sostenible, salud y agroecología. Aspectos generales de la industria de elaboración ecológica.

Tema 2. Fundamentos de los procesos industriales de manipulación y envasado; normativa europea de producción ecológica.

Tema 3. Olivicultura y oleicultura ecológica. Legislación oleícola y marco institucional. Comercialización del aceite ecológico.

Tema 4. Composición del Aceite de Oliva Virgen y bioquímica. Análisis Sensorial del Aceite de Oliva Virgen.

Tema 5. Aprovechamiento de los Subproductos del Olivo y del Aceite.

Tema 6. Diseño, organización y gestión de almazaras ecológicas. Ejemplo práctico de almazara ecológica.

