

CURSO GRATUITO DIRIGIDO A*:

Residentes en la Comunidad Valenciana que sean:

- 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**

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

Organizan:



Financiado por:



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



cursOnline

Calidad, Elaboración y Comercialización de Aceites Ecológicos

**Del 13 de octubre
al 13 de noviembre
de 2020**



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 es **online** y consta de **6 temas**. La duración total del curso está planificada para **40 horas**, en un periodo de **5 semanas**.

Para la realización del curso se utilizará una plataforma e-learning, la cual para cada tema ofrecerá las herramientas siguientes:

- Temario principal, elaborado por el profesorado del curso. Y contenidos secundarios y de consulta, recopilados y adaptados por el equipo técnico de SEAE. Todos los materiales son descargables.
- Ejercicios de auto-evaluación.

PROFESORADO

- Mariano Ojeda; Ing. Téc. Agrícola.
- Anunciación Carpio; Bióloga.
- Jon Jauregui; Junta de Andalucía.
- M^a José Payá; Ing. Agrónoma.
- Daniel Sacristan; Dr. Ciencias Ambientales.
- Equipo Técnico SEAE

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.

