

cursOnline SEAE 2021



PRODUCCIÓN ECOLÓGICA DE OLIVAR Y ELABORACIÓN DE ACEITE ECOLÓGICO

Del 28 de abril al 24 de junio de 2021

Curso sin horarios - Avanza a tu ritmo



Organiza:



Inscripción:

Nº plazas: limitadas por riguroso orden de inscripción y pago de matrícula

Coste por curso:

- General: 180€
- Soci@s de SEAE* o soci@s de CERAI: 153€

*Si quieres acogerte a este descuento, **puedes darte de alta como soci@ de SEAE** ► [AQUÍ](#) . La cuota anual es solamente de 40 euros y si eres desempleado@ o estudiante únicamente 20 euros.

El curso incluye: Certificado, acceso a material en la plataforma, participación en foro y tutorías

Preinscripción obligada: Insíbete ► [AQUÍ](#)

O completa el formulario que encontrarás en la web de SEAE. Una vez confirmada la pre-inscripción recibirás un documento con el importe a ingresar y la cuenta corriente.

Periodo de inscripción: hasta cubrir plazas

Posibilidad de **BONIFICAR** con tu empresa **RECONOCIDO** para ayudas de producción ecológica (ayudas PAC)

Más información: ► [AQUÍ](#)

Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología

Camí del Port, km1, s/n. Apdo. 397 - E-46470, Catarroja, Valencia

e-mail: rosa.valero@agroecologia.net - Telf: 96 126 71 22

www.agroecologia.net

Introducción

El olivar es uno de los principales cultivos de nuestro país y con un crecimiento inintermitido año tras año. Siendo además el primer productor mundial en aceite de oliva y aceituna de mesa, condición que también tiene como exportador más importante en los dos casos. Esto pone de manifiesto la importancia y relevancia de este cultivo. Hecho que no ha pasado ajeno al sector ecológico, siendo también un cultivo principal en cuanto a superficie y que más está creciendo en los últimos años, sólo detrás de los cereales. Aunque a veces los productores ecológicos tengan problemas para encontrar almazaras ecológicas y tengan que vender su producto al mercado convencional.

La crisis medio ambiental y social que vivimos desde hace años, unida a la sanitaria de los últimos tiempos, hace que se ponga de manifiesto la necesidad cada vez más imperante de un sistema agroalimentario más respetuoso. Por este motivo, el presente curso pretende ofrecer con bases científicas, tecnológicas y empresariales, las directrices para una correcta conversión, así como fortalecer el sector de la elaboración de aceite de oliva ecológico.

Objetivos

- Conocer del agrosistema del olivar ecológico.
- Estudiar las principales técnicas de cultivo. Prevención y control de plagas y enfermedades.
- Diseñar un sistema de conversión a la olivicultura ecológica.
- 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.
- Conocer la importancia del proceso innovador en la transformación de alimentos ecológicos.

Metodología

El curso consta de **10 temas** y una duración total planificada para **80 horas**, desarrollado en un periodo de **8 semanas**.

El curso se desarrollará en la plataforma **e-learning**, sin horarios (*avanza a tu ritmo*).

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**

Profesor@s

M^a José Payà (SEAE), Manuel Pajarón (SEAE), Manriano Ojeda (Ing. Técnico agrícola), Jon Jauregui (Junta de Andalucía). Anunciación Carpio (Bióloga), Equipo Técnico SEAE y otr@s.

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, por la vía de videollamada
- **Tutorías offline:** Atención a dudas de alumnos/as por mail, teléfono o foros del curso
- **Panel de administración:** Edición del perfil, consulta de calificaciones, registro de actividad, etc.

Temario

- **Tema 1.** Normativa Europea de producción ecológica. Legislación oleícola y marco institucional.
- **Tema 2.** Introducción: Cultivo ecológico del olivo. Contexto en la agroindustria.
- **Tema 3.** El agrosistema olivar. Componentes y diversidad.
- **Tema 4.** Actuando sobre el agrosistema olivar.
- **Tema 5.** La poda.
- **Tema 6.** Plagas y enfermedades del olivar.
- **Tema 7.** Transición al olivar ecológico.
- **Tema 8.** Composición del aceite de oliva virgen y bioquímica. Análisis sensorial.
- **Tema 9.** Aprovechamientos de subproductos.
- **Tema 10.** Diseño, gestión y organización de almazaras.

