

- Otros méritos (Jornadas, seminarios, cursos de formación relacionados): hasta dos puntos.

El curso será impartido en español, por lo que los alumnos cuyo país de procedencia no tengan el español como lengua oficial, deberán acreditar que dominan el idioma español.

### LUGAR DE CELEBRACIÓN

El curso se celebrará en las instalaciones del Centro IFAPA Venta del Llano de Mengíbar (Jaén). Dirección: Parque Científico y Tecnológico Geolit. Ctra. Bailén-Motril, Km. 18,5 23620 - Mengíbar (Jaén)

### ALOJAMIENTO Y MANUTENCIÓN

A los alumnos seleccionados, se les ofrecerá un listado de instalaciones de alojamientos próximos al Centro IFAPA Venta del Llano para que realicen la reserva de habitaciones y formas de acceso.

### SOLICITUDES Y DOCUMENTACIÓN

Las solicitudes de admisión, según modelo de solicitud de asistencia a cursos en la web del IFAPA, se acompañarán de:

- Fotocopia del Documento Nacional de Identidad o Pasaporte.
- Fotocopia del título académico (imprescindible para solicitantes posgraduados).
- Certificación profesional y/o carta-aval indicando el cargo o puesto de trabajo que desempeña o desempeñará el solicitante
- Copia de documentos acreditativos de méritos alegados.
- Acreditación de conocimiento del idioma español para solicitantes no hispanohablantes.
- Dirección, teléfono, fax y correo electrónico de contacto.
- Memoria justificativa de la utilidad del curso en relación con el puesto de trabajo del solicitante (máximo dos páginas).

La no presentación de la documentación completa en los plazos previstos anulará, en su caso, la admisión de la solicitud.

### PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

Las solicitudes, cumplimentadas en idioma español, junto con la documentación solicitada en estas bases, deberán ser remitidas **exclusivamente** a través del Portal de Actividades de Formación Y Transferencia del IFAPA (<https://www.iuntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/cursosyjornadas>), antes de las **12 horas de la noche del 24 de julio de 2020.** (hora oficial de España)

Sólo se admitirán las solicitudes recibidas a través de este Portal

### INFORMACIÓN

En la Dirección del Curso: IFAPA Centro Venta del Llano.  
Teléfono: 953 366 366 (desde fuera de España 34 953 366 366)  
Página web del IFAPA, servicios de formación.  
Correo electrónico: [mengibar.ifapa@juntadeandalucia.es](mailto:mengibar.ifapa@juntadeandalucia.es)

### SEGUROS

En el momento de la incorporación al curso, las personas admitidas deberán acreditar cobertura de asistencia médica para los supuestos de enfermedad y de accidente laboral y, en su caso, de repatriación.

### NORMATIVA LEGAL

Este curso está cofinanciado al 90% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER), dentro del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020.

La realización de esta actividad y la admisión de alumnado estará sujeta a las condiciones sanitarias establecidas por la autoridades.



**Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA)**  
Avd. Grecia s/n  
41012 Sevilla



**Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Desarrollo Sostenible

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN  
Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA



**UNIÓN EUROPEA**

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

# IFAPA

Instituto de  
Investigación y  
Formación Agraria  
y Pesquera

# CURSO SUPERIOR DE ESPECIALIZACIÓN EN ELAIOTECNIA

IFAPA Centro Venta del Llano (Mengíbar)  
IFAPA Centro de Cabra  
Del 13 de octubre al 6 de noviembre de 2020



**Junta de Andalucía**  
Consejería de Agricultura, Ganadería,  
Pesca y Desarrollo Sostenible

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN  
Y FORMACIÓN AGRARIA Y PESQUERA



**UNIÓN EUROPEA**  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural

## ANTECEDENTES

En la actualidad la superficie olivarera está en extensión y la producción mundial de aceite de oliva virgen mundial se incrementa cada campaña según los informes de mercado del Consejo Oleícola Internacional. Esta situación unida a la incorporación de nuevas tecnologías en el proceso de elaboración motivados por las exigencias del mercado que demanda, cada vez con más insistencia, productos de alta calidad y con cualidades organolépticas singulares hace necesario una constante formación especializada de los profesionales del sector.

Hoy por hoy en los tiempos donde el COVID 19 ha transformado la sociedad, está más que constatado que la producción de alimentos es uno de los servicios esenciales que tienen que cumplir criterios de calidad y seguridad alimentaria.

Esta transformación tecnológica y las necesidades de mercado han llevado a que tanto en las Universidades como en los Centros de Investigación de Andalucía se desarrollen proyectos y programas de investigación para abordar los procesos tecnológicos bajo la óptica de la calidad, seguridad y medio ambiente.

Los diferentes programas y líneas de investigación que se realizan en Andalucía y en los que los Centros del IFAPA, tienen un elevado protagonismo, generan periódicamente un volumen de información que es preciso transferir a los técnicos que trabajan en el sector oleícola.

Este curso constituye una de las actividades principales de un proyecto dentro de la convocatoria interna de Formación Especializada Agroalimentaria para el periodo 2019-2021 del IFAPA.

El Plan Director del Olivar (Decreto 103/2015, BOJA n.º 54 de 19 de marzo de 2015) así lo reconoce indicando la necesidad de fomentar la formación en Olivicultura y Elaiotecnia, tanto a nivel nacional como internacional, mediante Máster y Cursos Superiores de Especialización.

## OBJETIVOS

Perfeccionar el conocimiento de los profesionales del sector en la obtención de la máxima calidad de los aceites vírgenes.

Analizar la reducción del impacto medioambiental de los procesos de elaboración y las nuevas tecnologías.

Evaluación físico-química y sensorial de los productos acabados, caracterizando tipos diferenciales para su comercialización.

Control analítico de los procesos productivos.

Foro de intercambio científico-tecnológico. Cooperación interprofesional e interinstitucional.

## NÚMERO DE PLAZAS

**El número máximo de plazas es 20.**

Se reserva como mínimo un 60% de las plazas convocadas a solicitantes de España (12 plazas en total)

## DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a profesionales relacionados con el sector, con experiencia en puestos de responsabilidad técnica o empresarial y a postgraduados universitarios relacionados o que vayan a incorporarse al sector.

## ORGANIZACIÓN

Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía.

## FECHAS DE CELEBRACIÓN

**Del 13 de octubre al 6 de noviembre de 2020.**

## CONTENIDO

Este curso está estructurado en dos bloques:

Bloque 1: Pre y postcosecha: factores agronómicos que afectan a la calidad del aceite

Bloque 2: Elaiotecnia

Los temas a tratar son:

- Recolección temprana.
- Aceites ecológico.
- Elaboración de aceite de oliva virgen. Fases del proceso.
- Controles analíticos de procesos.: químicos y sensoriales.
- Eliminación y aprovechamiento. de subproductos.
- Adecuación y envasado del aceite de oliva. Aspectos legales y comerciales.

## DIRECCIÓN DEL CURSO

Dr. Antonio Jiménez Márquez, Área de Alimentación y Salud.  
IFAPA Centro Venta del Llano.

Dra. Brígida Jiménez Herrera, Área de Alimentación y Salud.  
IFAPA Centro de Cabra.

## PROFESORADO

El curso será impartido por especialistas de las siguientes instituciones:

- IFAPA: Áreas de Alimentación y Salud, e Ingeniería y Tecnología Agroalimentaria, de sus Centros Venta del Llano de Mengíbar (Jaén), Cabra (Córdoba),
- Consejo Superior de Investigaciones Científicas
- Universidad de Jaén.
- Universidad de Granada.
- Empresas del Sector

## MATRÍCULA

La **asistencia al curso es gratuita** e incluye los almuerzos durante los días de celebración del Curso, el material didáctico y el autocar de los viajes de estudios. Los gastos de alojamiento y demás manutenciones correrán de cuenta del alumno.

## DIPLOMAS

Al final del curso se concederán Diplomas acreditativos de Suficiencia o de Asistencia al mismo. Para recibir el Diploma de Asistencia se deberá haber asistido como mínimo al 95% de las horas lectivas de que consta el curso.

El Diploma de Suficiencia se otorgará a aquellos alumnos que superen las pruebas específicas consistentes en la elaboración de un trabajo monográfico sobre un tema de la especialidad que se expondrá oralmente durante el curso, o cualquier otra que se pueda establecer.

A quienes asistan por módulos se les emitirá un Certificado de Asistencia y/o Suficiencia, en condiciones similares a las indicadas anteriormente.

## SELECCIÓN Y BAREMO

Para ser admitidas, las personas solicitantes deberán alcanzar un mínimo de cinco puntos tras una selección que valorará su experiencia profesional y la adecuación de su puesto de trabajo tanto en el sector público como en el privado, a los objetivos y contenidos del curso. Dicha selección se hará conforme al siguiente baremo:

- Titulación académica en relación con el contenido del curso: hasta tres puntos.
- Experiencia profesional en el área específica del curso: hasta seis puntos.
- Relación del puesto de trabajo con los objetivos y contenidos del curso: hasta dos puntos.