

I Seminario de Olivicultura, Elaiotecnia y Marketing del Aceite de Oliva Virgen

PRESENTACIÓN

Segorbe, vinculada históricamente al olivo y al aceite que de él se extrae, desde tiempos pretéritos a la sombra de “La Morruda”, padre milenario de su especie en estas tierras de Espadán y Calderona, hasta la actual sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Aceites de la Comunidad Valenciana”, ha sido estandarte de su cultura. Así, y continuando con la labor de promoción y difusión emprendida por el Museo del Aceite desde su fundación en 2006 y aprovechando la oportunidad que nos brinda el convenio de colaboración establecido entre el Museo del Aceite y la Excelentísima Diputación de Castellón, nos complacemos en presentar la 1ª edición del “*Seminario en Olivicultura, Elaiotecnia y Marketing del Aceite de Oliva*”.

Teresa Blasco Martínez

Licenciada en Farmacia.

Directora del Museo del Aceite de Segorbe.

DIRIGIDO A:

El I Seminario en Olivicultura, Elaiotecnía y Marketing del Aceite de Oliva está especialmente diseñado para Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Técnicos, Gerentes, Técnicos y Comerciales de Empresas del sector. Técnicos de explotaciones olivareras, Químicos, Restauradores y futuros técnicos que deseen obtener una visión más universalista del sector y una puesta al día de las tendencias más avanzadas.

DURACIÓN Y TITULACIÓN:

Seminarios Monográficos de 6 horas de duración. Se celebrarán los viernes días 1, 8 y 15 de octubre de 15 a 21 h. y los sábados 2 y 16 de octubre de 9 a 15 h.

Lugar: Sede Fundación Max Aub. (Palacete calle San Antonio) Segorbe.

Inscripción: 50 Euros. (40 euros para empresas o cooperativas con mas de una persona inscrita)

A los participantes se les hará entrega de un certificado de asistencia, siempre y cuando esta haya sido de al menos 3 seminarios.

ORGANIZA: MUSEO DEL ACEITE SEGORBE

Plaza Belluga nº 1.

12400 Segorbe.

964712045-info@labelluga.com

Octubre 2010

COLABORAN:

Excelentísima Diputación provincial de Castellón

Excelentísimo Ayuntamiento de Segorbe

Pieralisi España

Sistemas de fabricación Safi

Procisa

CONTENIDO Y CLAUSTRO

SEMINARIO 1: INFLUENCIA DE LOS PROCESOS AGRONÓMICOS E INDUSTRIALES SOBRE LA COMPOSICIÓN Y CALIDAD DEL ACEITE, VARIEDADES DE ACEITUNAS, COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA Y ORGANOLEPTICA.

Día de celebración 1 de octubre.

Características generales del olivo. El ciclo bienal de fructificación. Control y manejo de la fructificación. El material vegetal: variedades y patrones. La propagación del olivo. La mejora genética en el olivo. Introducción a la mecanización del olivar. Tareas mecanizadas. Tractores para el olivar. Nuevas tecnologías. Preparación para la plantación. Plantación. Manejo del suelo en el olivar. Composición química de los aceites de oliva. Caracterización del aceite de oliva. Parámetros analíticos relacionados con la calidad. Parámetros analíticos relacionados con la pureza.

Evolución de la composición y calidad del aceite con la maduración. Determinación del índice de madurez de la Estación de olivicultura. Otros índices de maduración propuestos. Establecimiento de la madurez crítica. Influencia de la variedad sobre la composición de los aceites. Análisis de componentes principales. Descriptivas sensoriales de los aceites varietales. Influencia de la recolección sobre la calidad. Separación suelo/vuelo. El proceso de elaboración: Influencia de los parámetros de proceso sobre la composición y calidad de los aceites. Tipos de aceites en función del sistema de elaboración. Separación de fases líquidas, diferentes alternativas y su influencia sobre la calidad del aceite. Problemas de calidad de los aceites tras su inertización en grandes depósitos de almacenamiento.

PROFESOR: MARINO UCEDA OJEDA

Doctor Ingeniero Agrónomo, Investigador Titular del Instituto Andaluz de investigaciones, Director de 21 proyectos de investigación fundamentalmente en el área de elaiotecnia caracterización varietal del aceite, de elaboración y calidad, director del curso de expertos en cata, director del curso internacional de elaiotecnia del Instituto Andaluz de Investigaciones (Curso Superior). Profesor del Máster en Olivicultura de la Universidad de Córdoba (UCO). Profesor del Máster Aceite, oliva y salud de la Universidad de Jaén. Profesor del Máster en tecnología de los alimentos de la Universidad de Jaén. Autor y coautor de 29 libros en las áreas de olivicultura y elaiotecnia.

SEMINARIO 2: ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

Día de celebración 2 de octubre.

Fundamento del Análisis Sensorial. Aplicación al aceite de oliva virgen. Percepción de la calidad. Características organolépticas del aceite de oliva virgen: atributos, defectos. Factores que influyen en las características organolépticas: el campo, el patio de la almazara, el sistema de extracción, el almacenamiento. Método de análisis. El panel de catadores como instrumento de medida. El jefe de panel. Selección, entrenamiento y control del rendimiento. El proceso de acreditación. Concursos de calidad. Clases prácticas

PROFESORA: M. PAZ AGUILERA HERRERA.

Doctor por el Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén en 2006. Lleva a cabo su actividad investigadora desde 1998 como investigadora contratada del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria Pesquera y de la Producción Ecológica en el Centro Venta del Llano de Mengíbar, formando parte del Grupo de Investigación AGR240 de 'Olivicultura y Elaiotecnia' del IFAPA.

SEMINARIO 3: TECNOLOGIA DE ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE CALIDAD DIFERENCIADA.

Día de celebración 8 de Octubre.

Control de maduración de las aceitunas. Punto óptimo de maduración. Transporte y recepción. Zona de recepción. Clasificación. Gestión. Responsable de patio. Eliminación de impurezas. Almacenamiento. Influencia de la calidad. Toma de muestras. Sistemas analíticos para la valoración de lotes. El maestro de almazara. Formación y responsabilidades. Preparación de la pasta. Influencia de la molienda y el batido. Coadyuvantes. Separación sólido-líquido. Factores de influencia. El orujo. Aprovechamiento. Separación líquido-líquido. Factores de influencia. Clasificación de los aceites. Diagrama de flujo del proceso productivo de aceite de oliva virgen: del árbol a la botella Elección del emplazamiento de la planta: necesidades de espacio, recursos hídricos y eléctricos necesarios. Exigencias medioambientales. Maquinaria e instalaciones necesarias para la recepción, molturación, almacenamiento y envasado. Dimensionamiento óptimo. Diseño en planta de una fábrica almazara. Distintas alternativas. Patio de recepción, nave de elaboración, bodega y sala de envasado. Alternativas de revalorización de subproductos y eliminación de residuos de almazaras según la actual normativa ambiental. Trazabilidad en la producción de aceite de oliva. Análisis económico de la molturación de la aceituna. Amortización, costes de producción y determinación de los umbrales de rentabilidad. Estructura de la producción industrial de aceite de oliva en España. De las grandes fábricas cooperativas a las pequeñas almazaras industriales.

PROFESOR: JOSÉ ALBA MENDOZA.

ELAIÓLOGO. Doctor en Ciencias Químicas. Investigador Científico del Instituto de la Grasa (CSIC). Ha dirigido y desarrollado contratos de I + D con empresas nacionales y extranjeras. Profesor en Cursos internacionales organizados por el Consejo Oleícola Internacional. Autor de tres patentes de desarrollo tecnológico.

SEMINARIO 4: LA DIVERSIDAD VARIETAL Y LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

Día de celebración 15 de Octubre.

Evaluación de la importancia varietal del olivo en la composición del aceite. Valoración y distribución de las variedades de olivo en la Comunidad Valenciana. Parámetros de diferenciación en la composición de los aceites varietales de la Comunidad Valenciana. Valoraciones del perfil lipídico de los ácidos grasos de los aceites de oliva varietales de la Comunidad Valenciana.

PROFESORA: M^a DOLORES RAIGÓN JIMÉNEZ.

Doctora Ingeniera Agrónoma por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV). Catedrática de Escuela Universitaria del área de Edafología y Química Agrícola. Adscrita al Departamento de Química de la Universidad Politécnica de Valencia. Directora y profesora del I Curso de Especialización en Olivicultura y Elaiotecnia de la Universidad Politécnica de Valencia en 2005. Profesora de la materia “Las Industrias de Grasas y Aceites” dentro del curso de Especialista Profesional en Tecnología de Alimentos de la UPV.

SEMINARIO 5: ESTRATEGIA, MARKETING Y CREATIVIDAD EN EL MERCADO DE LOS ACEITES.

Día de celebración: 16 de Octubre

Situación y evolución del mercado de los aceites de oliva. Estructura de la cadena agroalimentaria: agentes e intercambios. Las dimensiones del marketing. El sistema de marketing. Marketing estratégico y marketing operativo. Análisis del comportamiento del consumidor. Segmentación de mercados, selección de mercados meta y posicionamiento.

El entorno competitivo actual. El enfoque del negocio bajo la perspectiva del marketing. La creación de valor para el consumidor y la distribución. Estrategias de producto. Calidad objetiva o técnica y percibida o subjetiva. Estrategias de distribución –evolución y formatos. Estrategias de comunicación

–. Estrategias de precios. Metodologías. Casos prácticos de debate en el seno del equipo.

PROFESOR: MANUEL PARRAS ROSA

Doctor en Administración y Dirección de Empresas por la Universidad de Sevilla. Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén. Autor y coautor de 17 monografías y de más de 60 artículos en revistas nacionales, internacionales y sectoriales. Investigador en 20 proyectos y contratos de carácter europeo, nacional y regional. Premio Nacional de Publicaciones Agrarias, Pesqueras y Alimentarias (Modalidad Ciencias Sociales), concedido por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en 1996. Premio Ensayo Jaén, 1998, concedido por la General. Premio UNICAJA de Investigación sobre Desarrollo Económico y Estudios Agrarios (Modalidad Divulgadora/Didáctica), en el 2000. Premio Arco Iris del Cooperativismo 2005, en la modalidad de Mejor Investigación sobre Cooperativismo. Consejero de Número del Instituto de Estudios Giennenses, institución en la que es Coordinador de la Sección Cultura del Olivo. Director de la OTRI de la Universidad de Jaén, entre 1997 y 1999. Vicerrector de Relaciones con la Sociedad, entre los años 1999 y 2002. Presidente del Centro de Innovación y Tecnología del Olivar y del Aceite (CITOLIVA), desde diciembre de 2002 hasta noviembre de 2006. Secretario del Consejo de Administración y de la Comisión Ejecutiva del Parque Científico-Técnico del Olivar y del Aceite de Oliva (GEOLIT), desde el año 2000 al 2006. Presidente del Consejo Económico y Social de la provincia de Jaén, desde el año 2002 hasta el 2007. Rector de la Universidad de Jaén desde abril del 2007.