

**DÍAS:** 2, 3 y 4 de OCTUBRE de 2014

**HORARIO:** días 2 y 3; de 9:00 a 13:30 y de 15:30 a 19:00

Sábado día 4, de 9:30 a 14:00

**LUGAR:** SALÓN DE ACTOS DE LAS NUEVAS DEPENDENCIAS DE LA  
DIPUTACION DE CASTELLÓN.

Avda. Vall d'Uixò, 25 (12004 Castellón) Telf. 964 35 98 83



## PROGRAMA:

### Jueves día 2:

**9:00 a 9:30** - Presentación del Seminario

**9:30 a 11:00** - La Calidad de Aceite de oliva virgen. Operaciones preliminares, toma de muestras, calidad de la aceituna, índice de madurez y composición.

**11:00 a 11:15** - Coffee break

**11:15 a 13:30** - Interpretación de sus datos para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de aceites de calidad.

**15:30 a 17:15** - Tecnología de elaboración y sus efectos sobre la calidad.

**17:15 a 17:30** - Coffee break

**17:30 a 19:00** – Los puntos críticos a tener en cuenta en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen.

### Viernes día 3:

**9:00 a 11:00** - La molienda, batido, centrifugación, conservación y filtrado.

**11:00 a 11:15** - Coffee break

**11:15 a 13:30** - Regulación de los sistemas continuos.

**15:30 a 17:15** - Parámetros de control en la producción para un mejor agotamiento.

**17:15 a 17:30** - Coffee break

**17:30 a 19:00** - Automatización, optimización y control del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen para la obtención de aceites de calidad.

### Sábado día 4:

**9:00 a 11:00** – Las nuevas tecnologías de la elaboración del aceite de oliva virgen.

**11:00 a 11:15** - Coffee break

**11:15 a 11:45** - Presentación de AEMODA, Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazaras.

**11:45 a 14:00** - Puntos de Control en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen. Control y mantenimiento de las instalaciones oleícolas, en todo el proceso, desde la tolva de recepción, hasta el almacenamiento. Casos prácticos de manejo de maquinaria oleícola.

## PROFESORES:

**GABRIEL BELTRAN MAZA:** Doctor por el Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén en 2000. Posteriormente llevó a cabo una estancia postdoctoral en la Hugh Sinclair Nutrition Unit de la School of Food Biosciences de la Universidad de Reading (UK). Actualmente es investigador titular del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria Pesquera y de la Producción Ecológica en el Centro Venta del Llano de Mengibar y ocupa el puesto de responsable del Grupo de Investigación AGR240 de 'Olivicultura y Elaiotecnica' del IFAPA.

Los tópicos en los que desarrolla sus trabajos de investigación se concretan en el efecto de los factores agronómicos en la calidad y características nutricionales y sensoriales del aceite de oliva virgen y en particular, en la caracterización varietal y programa de mejora genética, la fertilización nitrogenada, maduración del fruto, riego y secano y el efecto de las condiciones agroclimáticas. Asimismo, en la actualidad estudia el efecto de las variables del proceso en las características nutricionales y sensoriales del aceite de oliva virgen con especial incidencia en la molienda del fruto y el batido de la pasta así como el desarrollo de nuevas tecnologías en el ámbito de la almazara.

Colabora en trabajos de evaluación de las propiedades nutricionales de los compuestos minoritarios del aceite como son su efecto antioxidante, antiaterogénico y anticancerígeno. Ha sido investigador principal de cuatro proyectos de investigación y ha participado en otros 20, además desarrolla diferentes contratos de investigación con empresas privadas.

**ANTONIO JIMENEZ MARQUEZ:** (Centro IFAPA Venta del Llano. Mengibar (Jaén). Licenciado en Ciencias Químicas, por la Universidad de Granada, Doctor en Químicas por el Departamento de Química Analítica de la Universidad de Jaén y Máster en Ingeniería de Sistemas y Control.

Investigador Titular en el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera y de la Producción Ecológica, en su Centro de 'Venta del Llano' de Mengibar (Jaén), dentro del área de 'Tecnología y Post cosecha', grupo de investigación AGR240 'Olivar y Aceite de Oliva'.

Actualmente coordinador del proyecto de excelencia P10 AGR6429: Modelado y optimización del proceso de elaboración del Aceite de Oliva Virgen. Proyecto I, del Ministerio de Ciencia e Innovación y Consejería de Economía, innovación y Ciencia de la JJAA; e investigador en el proyecto Transforma del Olivar y Aceite de Oliva del IFAPA.

Especializado en la automatización, optimización y control del proceso de elaboración del aceite de oliva virgen para la obtención de aceites de calidad, así como en el control de calidad y aplicación de nuevas tecnologías para la caracterización de estos.

Ha publicado más de 40 artículos en revistas de impacto internacionales y de divulgación nacionales (Oleo, Mercacei, Vida Rural, etc.), y participando en varios capítulos de libros del sector. Director de cuatro Tesis Doctorales y otras cuatro pendientes de lectura, y codirector de unas diez Tesis de Máster de Olivar y Aceite de oliva, entre la Universidad de Jaén y de Córdoba.

Autor y coautor dos patentes de proceso: una propia sobre nuevas técnicas de calentamiento de la masa en pre batido mediante ultrasonidos de potencia y otra compartida con la Empresa PROCISA sobre sistema automático para la adición de agua a la masa tras el batido.

Desde 1988, vengo desarrollado una intensa labor de formación en el sector, participando en jornadas, seminarios y como profesor en los numerosos Cursos de formación de personal técnico del Sector del Aceite de Oliva celebrados tanto en el IFAPA como fuera de la Institución: Cursos de Producción Integrada de Almazara, Cursos de maestros de Almazara, Cursos de Analista de Aceite y de Almazara, Cursos Caracterización sensorial de Aceites y Curso Internacional de Elaiotècnica y Aceitunas de mesa (bianual), del que soy coordinador desde el 2007. Así mismo, participo como profesor en diferentes asignaturas de los Cursos de doctorado en Aceite de Oliva y Olivar, del Master Oficial de Olivar, Aceite de Oliva y Salud de la Universidad de Jaén, así como en el Título de Experto en catas de Aceite de Oliva Virgen. También participa como profesor en los Cursos de especialización de la Universidad Internacional de Andalucía en la sede en Baeza.

**MANUEL CARAVACA SUSI:** 25 años de experiencia como maestro de almazara. Responsable de calidad y medioambiente en almazara.

Experto Universitario en elaboración de aceites de oliva, por la universidad de Jaén. Experto en Elaboración de aceite de oliva. Aprovechamiento y gestión de los subproductos, impartido por la Universidad Internacional de Andalucía. (UNIA). Asesor de calidad y producción en la almazara ecológica “La aceitera de la Abuela”, ubicada en Titulcia, Madrid, donde se molturan 5 variedades distintas de aceituna. (Arbequina, Cornicabra, Verdeja, Manzanilla cacereña y Picual.). Asesor de calidad y producción en la almazara Olivapalacios de Ciudad Real. Encargado de producción de la firma “PAGOS DE TORAL”. Mejor maestro de molino de España en la campaña 2010 En el VII Concurso Nacional de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO). Catador oficial acreditado por ENAC en el Panel de Cata CM Europa.

En la actualidad Presidente de AEMODA (Asociación española de maestros y operarios de almazara).