



CURSO DE FORMAÇÃO

(Código 33.87)

Elaboração de azeites de qualidade e gestão de subprodutos

De 12 a 27 de Julho 2013



CURSO DE FORMAÇÃO

**Elaboração
de azeites
de qualidade
e gestão
de subprodutos**

DIREÇÃO

Sebastián Sánchez Villasclaras. Universidade de Jaén.

Miguel Nuno Geraldo Viegas dos Santos Elias. Universidade de Évora.

COORDENAÇÃO

Marino Uceda Ojeda. IADA Engenheiros. Elaiólogo e consultor internacional.

CONTEÚDOS E OBJETIVOS DO CURSO

Um dos desafios do setor do azeite em Portugal não é apenas a aplicação de políticas comerciais efetivas, mas também a gestão sustentável dos resíduos agrícolas gerados tanto nas explorações agrícolas como durante o processo de fabrico do azeite. É necessário, portanto, abordar a formação técnica das pessoas implicadas no processo de elaboração do azeite, quer do ponto de vista da qualidade e desempenho, quer da avaliação sensorial e da comercialização do azeite virgem obtido.

Assim, o objetivo principal deste curso é formar os responsáveis pelos lagares e pessoal técnico com dedicação a este setor nas operações associadas ao processo de fabrico de azeite, de modo a que sejam obtidos azeites de qualidade, cumprindo processos de fabrico que proporcionem rendimentos adequados. Pretende-se igualmente contribuir para que sejam encontradas soluções para o aproveitamento e valorização dos subprodutos resultantes desta atividade.

LOCAL E DATA DE REALIZAÇÃO

O curso será realizado na Universidade de Évora, no Pólo da Mitra e no Colégio do Espírito Santo. A localização exacta será comunicada aos alunos matriculados antes do começo do curso. As aulas serão realizadas em sessões manhã e tarde (sexta-feira) e manhã (sábado).

Classes serão em 12, 13, 19, 20, 26 e 27 julho de 2013.



CURSO DE FORMAÇÃO

**Elaboração
de azeites
de qualidade
e gestão
de subprodutos**

FORMALIZAÇÃO DA MATRÍCULA

Número de prazas e condições de admissão

As vagas são preenchidas por ordem de inscrição. A Universidade Internacional de Andaluzia comunicará expressamente a matrícula no curso aos solicitantes.

Destinatários

- Profissionais que desempenhem funções de gestão e/ou administração nas empresas de azeite, preferencialmente nas áreas de produção, qualidade e comercialização.
- Gerentes, mestres e responsáveis técnicos de lagares privados e cooperativas.
- Alunos e graduados de cursos superiores relacionados com o sector oleícola (Economia, Gestão, Direito, Agronomia, Biologia e Química)
- Funcionários da Administração Agrária portuguesa
- Profissionais de organizações e de instituições do sector oleícola;
- Responsáveis e pessoal técnico de fábricas e de outras empresas especializadas no aproveitamento de subprodutos.

Prazo de matrícula e preços

O prazo de matrícula finaliza 48 horas antes do início de cada curso.

No preço da matrícula é de 150 € (142 da matrícula e 8 do gastos de expediente e expedição do diploma do curso).

Número de horas do curso: 42.

O pagamento da matrícula deverá efectuar-se através de transferência bancária para a conta:

ENTIDAD:	CAJA RURAL PROVINCIAL DE JAÉN
DOMICILIO:	CALLE OBISPO NARVÁEZ, 12 23440 BAEZA (JAÉN) ESPAÑA
TITULAR CUENTA:	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DE ANDALUCÍA SEDE ANTONIO MACHADO NIF – Q7350007F
Nº DE CUENTA:	3067 0012 52 1147998627
IBAN:	ES54 3067 0012 52 1147998627
SWIFT (BIC) Code:	BCOEESSMM067



CURSO DE FORMAÇÃO
**Elaboração
de azeites
de qualidade
e gestão
de subprodutos**

Formalização da matrícula

Deve apresentar-se a seguinte documentação:

1. Formulário preenchido a facultar pela Universidade Internacional de Andaluzia.
2. Fotocópia do BI.
3. Comprovativo do pagamento da matrícula.

Anulação da matrícula

Têm direito ao reembolso do pagamento (142 €), à excepção dos 8 € de taxas administrativas, os alunos que especificamente o solicitem, desde que o pedido seja devidamente justificado e se efectue com uma antecedência mínima de 5 dias da data de início do curso. A devolução deve ser solicitada à Secretaria da Sede António Machado da Universidade Internacional de Andaluzia.

CERTIFICADOS

Os alunos matriculados que assistam a pelo menos 80% das horas e tenham obtido aprovação no sistema de avaliação previsto no curso, receberão um diploma de participação e aproveitamento, que inclui os conteúdos e o número de horas do curso (30), emitido pelas universidades que participam na organização dos cursos.



Programação

CURSO DE FORMAÇÃO

**Elaboração
de azeites
de qualidade
e gestão
de subprodutos**

PROGRAMAÇÃO

- **Qualidade dos azeites. Conceitos. Tipos**
- **Fatores agronómicos. Maturação da azeitona.**
- **Colheita e transporte da azeitona.**
- **Operações preliminares. Receção e classificação do fruto. Limpeza e lavagem. Colheita de amostras e controlo de qualidade. Armazenamento do fruto.**
- **Moenda da azeitona. Batedura da massa. Massas difíceis. Aplicação de coadjuvantes.**
- **Fundamento teórico e dados experimentais da centrifugação.**
- **Visitas a lagares e a unidades de produção de óleo de bagaço.**
- **Automatização de lagares.**
- **Separação de fases líquidas.**
- **Armazenamento e conservação dos azeites.**
- **Análise do setor do azeite.**
- **Subprodutos e resíduos do olival e dos lagares: folhas, caroços e outros elementos sólidos.**
- **Resíduos dos lagares. Águas de lavagens de fruto e de azeite. Outros efluentes líquidos. Resíduos sólidos e efluentes gasosos.**
- **Avaliação sensorial de azeites virgens.**
- **Qualidade nutricional do azeite e suas implicações na saúde dos consumidores.**



Corpo docente

CURSO DE FORMAÇÃO

**Elaboração
de azeites
de qualidade
e gestão
de subprodutos**

CORPO DOCENTE

- **Sebastián Sánchez Villasclaras.** Universidade de Jaén.
- **Miguel Elias.** Universidade de Évora.
- **Marino Uceda Ojeda. IADA Engenheiros.** Elaiólogo e consultor internacional.
- **Maria de la Paz Aguilera Herrera.** Chefe do painel de prova de CITOLIVA.
- **Leopoldo Martínez Nieto.** Universidade de Granada.
- **Mercedes Uceda de la Maza.** Bióloga.
- **Ana Elisa Rato.** Universidade de Évora.
- **José Oliveira Peça.** Universidade de Évora.
- **Shakib Shahidian.** Universidade de Évora.
- **Manuel Parras Rosa.** Universidade de Jaén.
- **Carlos Marques.** Universidade de Évora.
- **António Bento Dias.** Universidade de Évora.



CURSO DE FORMAÇÃO
Elaboração
de azeites
de qualidade
e gestão
de subprodutos

INFORMAÇÃO E INSCRIÇÃO

Universidad Internacional de Andalucía
Sede António Machado

Palácio de Jabalquinto

Praça de Santa Cruz, s/n., 23440 BAEZA (Jaén).

E-mail: baeza@unia.es <http://www.unia.es>

Telefone: 953 742775 Fax: 953 742975

Organizan:



Colaboran:



<http://www.unia.es/>