

# **PROGRAMA DE LA ASIGNATURA**

**“ELAIOTECNIA”**

**Créditos: 6 (3 teoría + 3 prácticas)**

**Curso 2009 - 2010**

**Manuel Martínez Cano**

**Profesor Colaborador de la EIA de la UEX**

## I.- Descripción y contextualización

<i>Denominación</i>	<b>ELAIOTECNIA</b>		
<i>Curso y Titulación</i>	Todas las Especialidades		
<i>Profesores</i>	Nombre	Despacho	e-mail
	Manuel Martínez Cano	D- 112	mmcano@unex.es
<i>Área</i>	Producción de los Vegetales		
<i>Departamento</i>	Ingeniería del Medio Agronómico y Forestal		
<i>Tipo y ctos. LRU</i>	Libre Elección Pura (3T + 3P)		
<i>Coeficientes</i>	Practicidad: 3 (Medio-alto, profesional)	Agrupamiento: 2 (Medio-bajo)	
<i>Temporalización</i>	Segundo cuatrimestre		
<i>Descriptor</i>	Tecnología del Aceite de Oliva		

## II.- Objetivos y competencias

OBJETIVOS relacionados con competencias académicas y disciplinares	Vinculación con la COMPETENCIA
Conocer las características del Aceite de Oliva y saber aplicar sus tecnologías de producción, extracción y conservación.	(1) Conocer las tecnologías de la producción del Aceite de Oliva
OBJETIVOS relacionados con otras competencias puntuales y profesionales	Vinculación con la COMPETENCIA
Aplicar conocimientos adquiridos a situaciones reales.	(2) De actuación profesional.
Capacidad de actuar solo o en grupo	(3) Otras competencias generales
Comunicar y transferir conocimientos de manera adecuada.	(4) De comunicación
Reciclarse en los nuevos avances tecnológicos de manera continua.	(3)

## III.- Programa

- Carga lectiva: 3 créditos
- Medios utilizados para su impartición:
  - Temas presentados en “Power Point” para su proyección
  - Colección de imágenes

### **III a.- Programa de Teoría:**

TEMA 1.- Introducción.

TEMA 2.- Definición de aceite de oliva. Denominaciones comerciales y características de los diferentes tipos de aceites y orujo de oliva.

TEMA 3.- Datos estadísticos del aceite de oliva.

TEMA 4.- Marco normativo del sector oleícola.

TEMA 5.- Breve reseña Histórica del aceite de oliva.

TEMA 6.- Características morfológicas y fisiológicas de la aceituna para producción de aceite. Maduración.

TEMA 7.- Factores de producción que afectan a la calidad del aceite de oliva. Factores extrínsecos e intrínsecos.

TEMA 8.- Principales zonas de producción del cultivo del olivo para almazara. Principales variedades de aceituna. Zonas oleícolas.

TEMA 9.- Composición del aceite de oliva. Componentes de calidad y pureza. Clasificación comercial de los diferentes tipos de aceite de oliva según criterios de calidad y pureza.

TEMA 10.- Sistemas de extracción del aceite de oliva. Operaciones preliminares. Preparación de la pasta. Separación sólido-líquido. Separación líquido-líquido. Influencia de los diferentes sistemas de extracción y procesos en la calidad final del aceite de oliva.

TEMA 11.- Análisis Organoléptico. Características de la cata de aceites de oliva virgen. Atributos positivos y negativos e influencia de las diferentes etapas del proceso de producción.

TEMA 12.- Almazaras: Dimensionamiento, envasado, conservación y comercialización del aceite de oliva.

TEMA 13.- Gestión de la Calidad. Trazabilidad.

TEMA 14.- Gestión y aprovechamiento de subproductos.

### **III b.- Programa de Prácticas**

- Carga lectiva: 3 créditos

- 1.- Visita almazaras (sistema tradicional y sistema continuo).
- 2.- Determinaciones Analíticas en aceituna y pasta de aceituna.
- 3.- Determinaciones Analíticas en el Aceite de oliva I: Parámetros de calidad.
- 4.- Determinaciones Analíticas en el Aceite de oliva II: Parámetros de pureza.
- 5.- Visita Centro de Investigación de Aceite de Oliva (INTAEX: área aceites).
- 6.- Análisis sensorial de aceite de oliva. Cata.

### **IV.- Criterios de evaluación y pruebas**

Se realizará un único examen final compuesto por preguntas cortas y tipo test. En estas irán incluidas preguntas de las prácticas y trabajos realizados y expuestos por los alumnos.

Todos los alumnos que se presenten al examen deberán entregar el mismo, aunque sea en blanco.

Preguntas tipo test:

Las respondidas correctamente sumarán 1 punto; las que se contesten mal restarán 1 punto y las que se dejen sin contestar serán calificadas con 0 puntos.

Preguntas cortas:

Tendrán cada una un valor máximo de 1 punto.

Para aprobar la asignatura será necesario obtener un mínimo de cinco puntos en el examen teórico-práctico.

## V.- Bibliografía recomendada

Diego Barranco, Ricardo Fernández-Escobar, Luis Rallo. 2008. "EL CULTIVO DEL OLIVO". Ediciones Mundi-Prensa.

Civantos López-Villalta, Luis. 1992. "OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN". Agrícola Española.

Dimitrios Boskou. 1998. "QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DEL ACEITE DE OLIVA". Ediciones Mundi-Prensa.

Ramón Aparicio, John Harwood. 2003. "MANUAL DEL ACEITE DE OLIVA". Ediciones Mundi-Prensa.

José Humanes Guillén, Manuel Civantos López-Villalta. 1993. "PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA DE CALIDAD: INFLUENCIA DEL CULTIVO". Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca.

Manuel Hermoso Fernández...[et al.]. 1991. "ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA DE CALIDAD:". Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca.

Manuel Hermoso Fernández...[et al.]. 1996. "ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA DE CALIDAD: OBTENCIÓN POR EL SISTEMA DE DOS FASES". Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca.

Andrés Arambarri. 1992. "LA OLEICULTURA ANTIGUA". Agrícola Española.

Juan José Murillo Ramos. 1993. "EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN". Mira Editores.

Juan Vilar Hernández, María del Mar Velasco Gámez. 2004. "GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL PROCESO DE EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA". Westfalia Separator Andalucía.

Jacinto Sánchez Casas, Emilio Osorio Bueno (INTAEX). 2000. "LA CATA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN". Fondo Formación, Proyecto Alimex,

José Alba Mendoza, Juan Ramón Izquierdo, F. Gutiérrez Rosales. 1997. "ACEITE DE OLIVA VIRGEN ANÁLISIS SENSORIAL : LA CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN". Editorial Agrícola Española.

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente. 2007. "INDUSTRIA OLEÍCOLA EN EXTREMADURA. ESTUDIOS ESTADÍSTICOS Y OTROS INFORMES" Edita Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Extremadura.

José Luis Llerena Ruiz, Inmaculada Garrido Carballo, Carmen Álvarez Tinaut, José Miguel Coletto Martínez. 2008. "ESTUDIO DEL SECTOR OLIVARERO Y DE TRANSFORMACIÓN DE LA ACEITUNA EN EXTREMADURA". Junta de Extremadura, Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. JUNTA DE EXTREMADURA. Estadísticas de superficies y producciones hortícolas. <http://www.juntaex.es/>

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO. Estadísticas de superficies y producciones hortícolas. <http://www.marm.es/>

## VI.- Tutorías

<b>Profesor</b>	<b>Despacho</b>	<b>Horario</b>
Manuel Martínez Cano	D- 112	Lunes de 9 a 11h Martes de 12 a 14 h Miércoles 11 a 13 h

## VII.- Recomendaciones

- Es aconsejable asistir a las clases regularmente y hacerlo de una manera activa, preguntado todas las dudas que vayan surgiendo a lo largo de la explicación del profesor.
- Elaboración de apuntes propios a partir de la explicación de los profesores.
- Dedicación constante la asignatura, no dejando el estudio de la misma hasta el momento del examen.
- Utilizar la bibliografía recomendada para una mejor comprensión de los temas expuestos en las clases teóricas.
- Es indispensable la asistencia a las clases y viajes de prácticas para desarrollar los conceptos aprendidos en las clases teóricas y su aplicación práctica.
- Es aconsejable el uso de las tutorías para aclarar las posibles dudas.