



# CURSO MAESTRO ALMAZARERO

 28 y 29 de mayo del 2026

 Al alma del olivo  
45420 Almonacid de Toledo, Toledo



# PROGRAMA DÍA 1

9.00 – 9.15 Bienvenida y presentación

9.20 – 10.00 La nueva olivicultura: Origen y evolución del modelo de cultivo del Olivar Superintensivo, y revisión de las principales variedades utilizadas y sus características agronómicas e industriales

10.15 – 11.00 Sesión en campo: Marco de plantación, gestión del seto y nociones básicas de manejo del cultivo que se abordarán posteriormente con mayor detalle en la sesión de aula



11.00 – 11.30 Coffee Break

11.30 – 13.00 Factores agronómicos y de elaboración que influyen en la calidad

13.00 – 14.30 Gestión del Patio | Diseño y aspectos cualitativos a tener en cuenta en los tratamientos post cosecha y acondicionamiento de la aceituna



14.30 – 16.00 Comida

16.00 – 17.30 Molienda, tipos de molinos y efectos de cada uno de ellos en la calidad del aceite y el rendimiento graso obtenido

17.30 – 18.30 Batido, aspectos tecnológicos | Temperatura y tiempos de batido y su influencia en la calidad de los AOVE | Tipos de pastas y adaptación de los parámetros de batido | Parámetros visuales de control en el batido



# PROGRAMA DÍA 2

9.00 - 09.30 Mesa redonda y resumen del día anterior

9.30 - 11.00 Centrifugación sólido-líquido y centrifugación líquido-líquido | Aspectos tecnológicos, funcionamiento del decánter, centrifugación de líquidos, regulación y efectos sobre la calidad



11.00 - 11.30 Coffee Break

11.30 - 12.15 Filtración, almacenamiento y conservación de los aceites

12.15 - 14.00 Toma de muestras de aceite, análisis físico-químico y organoléptico, su interpretación e importancia en la gestión de bodega | Características organolépticas de los AOVES y cata

14.00 - 14.30 Mesa redonda y cierre del curso

El precio del curso es de 95€ que incluye coffee breaks y comida

