



**EXPERTO**

CÓDIGO  
3883

# EXPERTO EN GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS DEL OLIVAR E INDUSTRIAS AFINES

2ª EDICIÓN

Semipresencial, del 20 de abril al 4 de julio de 2020.

DIRECCIÓN

José Antonio La Cal Herrera. Universidad de Jaén.  
Bioliza.



**SEDE ANTONIO MACHADO DE BAEZA, Jaén**

@UNIAuniversidad  
#UNIAPOSG

## BREVE PRESENTACIÓN

Algunas razones que justifican la puesta en marcha del presente curso de Experto son las siguientes:

- A nivel académico no existe ninguna materia o asignatura relacionada con los subproductos del olivar, siendo muy importante su adecuada gestión no solo desde un punto de vista económico, sino a nivel administrativo o legal, por ejemplo.
- Desde un punto de vista científico están empezando a aparecer artículos en revistas, libros y publicaciones sobre bioeconomía y subproductos del olivar. Es importante conocer que la superficie de olivar se sigue incrementando a nivel mundial y que un 75% del total de la producción de aceituna son subproductos, con lo cual será necesario abordar esta cuestión desde todos los ámbitos: científico, académico, profesional, etc.
- Es necesario formar nuevos perfiles profesionales capacitados para generar valor añadido a través de diferentes estrategias de aprovechamiento de los subproductos del olivar, tanto a nivel de campo como industrial, y que posean una visión global y transversal desde los puntos de vista técnico, económico, social, gerencial o financiero. Y ello con la finalidad de incrementar la competitividad del sector a través de lo que se conoce como “diversificación concéntrica”.
- La inexistencia de acciones formativas específicas sobre gestión de subproductos del olivar, salvo algunas referencias en Máster relacionados con las energías renovables (biomasa). Ni siquiera se recoge este ámbito en los Másteres relacionados con el olivar, y si lo hace, es de una manera muy secundaria y residual, centrándose más en aspectos vinculados con la calidad o la comercialización, entre otros.

Actualmente existen varias cuestiones que conducen a una mejora de la gestión de los subproductos desde un ámbito puramente social, las cuales son las siguientes:

- La protección del medio ambiente (cambio climático, reducción huella de carbono, etc.).
- La generación de empleo, sobre todo en el medio rural.
- La creación de actividades económicas más intensivas en tecnología y vinculadas a la transformación y al incremento de valor añadido.
- La necesidad de no desperdiciar recursos, sean del tipo que sean (“bioeconomía”).

A nivel general o global los alumnos y alumnas deben ser capaces de:

- Identificar todos y cada uno de los subproductos generados por el olivar, desde la explotación agrícola hasta los procesos últimos de transformación industrial (almazaras y extractoras de aceite de orujo, principalmente).
- Conocer los principales procesos de valorización y/o aprovechamiento: producción de aceite de orujo, compostaje, generación de energía, producción de biocombustibles sólidos, obtención de co-productos de elevado valor añadido (alimentación animal, aplicaciones farmacéuticas, etc.).
- Detectar potenciales oportunidades de negocio vinculadas a los subproductos del olivar.
- Gestionar los subproductos generados por el sector oleícola de acuerdo a la legislación vigente y de una manera sostenible y competitiva.
- Entender el concepto de “bioeconomía” y su vinculación al olivar en su conjunto: cultivo, industrias, mercados, etc.

Las principales competencias específicas que pueden adquirir los alumnos y alumnas que cursen el Experto son las siguientes:

- Interpretar una caracterización físico-química de un determinado subproducto: granulometría, humedad, PCI, contenido en cenizas, etc., y poder determinar qué parámetro o parámetros son más positivos o menos de cara a un aprovechamiento posterior.
- Saber cuándo un determinado subproducto es susceptible de ser sometido a un determinado proceso de tipo físico o químico y porqué.

- Conocer la legislación específica que afecta a todos y cada uno de los subproductos: quema de restos de podas, astillado y deposición en terreno, aprovechamiento energético, etc.
- Realizar un estudio de viabilidad de un proyecto de valorización de un determinado subproducto, determinando la inversión requerida y los costes asociados.
- Detectar y valorar la importancia que tiene el olivar como fijador natural de CO<sub>2</sub> así como proveedor de recurso energéticos de origen renovable y su impacto en la llamada bioeconomía.
- Desarrollar modelos de negocio específicos para cada uno de los subproductos analizados.

### LUGAR Y FECHA DE CELEBRACIÓN \_\_\_\_\_

Este curso, que se impartirá del 20 de abril al 4 de julio de 2020 a través de la plataforma virtual de esta universidad, tiene una fase presencial que se desarrollará en sesiones de viernes por la tarde (16 a 21 horas) y sábados por la mañana (9 a 14 horas), a lo largo del período citado, en las siguientes fechas 24 y 25 de abril, 8, 9, 22, 29 y 30 de mayo, 5, 6, 12, 13, 19, 20 y 26 de junio y 3 de julio.

Las clases se impartirán en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (Baeza, Jaén).

### DIRIGIDO A \_\_\_\_\_

El curso de experto va dirigido a:

- Profesionales del ámbito oleícola, en especial de la gestión de subproductos del olivar e industrias afines.
- Profesionales de la agroindustria en general, así como miembros de la administración pública con competencias en la materia.
- Egresados de especialidades relacionadas con la temática del experto (Agronomía, Química, Economía, etc.).

### PROFESORADO \_\_\_\_\_

D.<sup>a</sup> Isabel Cano-Caballero Ramírez. BIOLIZA.  
 D. Eulogio Castro Galiano. Universidad de Jaén.  
 D.<sup>a</sup> María José Colinet Carmona. Universidad de Sevilla.  
 D. Juan Espejo del Campo. SACYR INDUSTRIAL.  
 D. Cristóbal Gallego Martínez. ASAJA.  
 D.<sup>a</sup> María Magdalena Gálvez Djouma. MAPAMA.  
 D. Juan Félix González González. Universidad de Extremadura.  
 D. José Antonio La Cal Herrera. Universidad de Jaén. BIOLIZA.  
 D. Juan Lobo García. Agencia Andaluza de la Energía.  
 D. Joaquín López López. ANEO.  
 D. José María Olmo Peinado. GRUPO ELAYO.  
 D. José María Penco Valenzuela. AEMO.  
 D. Pablo Rodero Masdemont. AVEBIOM.  
 D. Quiterio Torralba Calleja. BTM SIMBIOSIS.

### PLAN DE ESTUDIOS. PROGRAMACIÓN \_\_\_\_\_

El experto en “Gestión de subproductos del olivar e industrias afines” se organiza en torno a dos bloques y seis materias docentes:

**Bloque 1: OLIVAR E INDUSTRIAS: SUBPRODUCTOS, ALTERNATIVAS DE VALORIZACIÓN Y MODELOS DE NEGOCIO (11,5 créditos ECTS). Del 24 de abril al 13 de junio de 2020**

Materia 1- Introducción. La “bioeconomía” aplicada al sector oleícola. (2,5 créditos ECTS).

- El cultivo del olivar y sus industrias de transformación.
- La bioeconomía del sector oleícola.

Materia 2- Principales subproductos generados por el olivar. (3 créditos ECTS).

- Principales subproductos generados por el sector oleícola (restos de podas, huesos, orujos, orujillo, aguas residuales, ...).

Materia 3- Alternativas de valorización y aprovechamiento. (3,5 créditos ECTS).

- Producción de biocombustibles sólidos.
- Generación de energía térmica y eléctrica.
- Compostaje.
- Otros aprovechamientos: biorrefinerías, biomateriales, alimentos funcionales, ....

Materia 4- Aspectos económicos y medioambientales. (2,5 créditos ECTS).

- Nuevos modelos de negocio asociados a la valorización de subproductos.
- Impacto económico de los subproductos en el coste final de producción.

**Bloque 2: APLICACIÓN PRÁCTICA:  
ESTUDIO DE CASOS DE ÉXITO Y VISITAS  
DE CAMPO (3,5 ECTS). Del 20 de junio al 4  
de julio de 2020**

Materia 5- Estudio y análisis de casos prácticos. (2 créditos ECTS).

- Planta de compostaje a partir de orujo de aceituna, estiércol y restos de podas.
- Planta de generación de energía eléctrica con biomasa del olivar.
- Estandarización de biocombustibles sólidos (ENPLUS, BIOMASUD).
- Aprovechamiento del hueso de aceituna para fines térmicos.
- Aprovechamiento de restos de poda de olivar.
- Gasificación de orujillo.

Materia 6- Visitas de campo. (1,5 créditos ECTS).

- Planta de biomasa de SACYR INDUSTRIAL (Puente Genil, Córdoba).
- Producción de astillas de madera de olivo (Palenciana, Córdoba).
- Instalación de tratamiento de hueso de aceituna ECOLOMA BIOCMBUSTIBLES (Baeza, Jaén).
- Extractora de aceite de orujo San Miguel Arcángel (Villanueva del Arzobispo, Jaén).
- Grupo ELAYO (Castillo de Locubín, Jaén).

**MATRÍCULA**

**Número de plazas y condiciones de admisión**

El número de plazas es limitado, por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación.

La Universidad comunicará expresamente la matriculación del solicitante.

El curso de experto va dirigido a:

- Profesionales del ámbito oleícola, en especial de la gestión de subproductos del olivar e industrias afines.
- Profesionales de la agroindustria en general, así como miembros de la administración pública con competencias en la materia.
- Estudiantes y egresados de especialidades relacionadas con la temática del experto (Agronomía, Química, Economía, etc.).

**Plazo de matrícula y precio**

El plazo de matrícula finaliza el 31 de marzo de 2020.

El precio de la matrícula es de 742 euros y 8 de apertura de expediente.

Créditos: 15 ECTS

El pago de la matrícula deberá efectuarse por transferencia bancaria libre de gastos o por ingreso a la cuenta de La Caixa, Oficina Isla de la Cartuja (Sevilla) IBAN: ES78 21009166752200074348.

**Formalización de la matrícula**

Deberá aportarse la siguiente documentación:

1. Solicitud en el impreso que facilita la Universidad Internacional de Andalucía.
2. Fotocopia del DNI.
3. Justificante de haber abonado los derechos correspondientes.
4. Fotocopia de la titulación académica obtenida.
5. En su caso, documento acreditativo de estar vinculado profesionalmente al sector agroalimentario en general, y al oleícola en particular.



### Anulación de matrícula

La anulación de matrícula y la devolución de los derechos se regirán según lo establecido en el artículo 19 del Reglamento de Régimen Académico de la Universidad.

La solicitud se presentará en el Registro de la Sede en donde se vaya a celebrar la actividad académica, utilizando al efecto el impreso normalizado.

### CERTIFICADOS

Los alumnos matriculados que acrediten al menos la asistencia al 80% de las clases, y superen el sistema de evaluación previsto en el curso, recibirán un certificado de asistencia o un

diploma de asistencia y aprovechamiento, en los que constarán las materias cursadas y el número de créditos ECTS del curso (15 ECTS).

### RESIDENCIA

La Sede Antonio Machado cuenta con servicios de Residencia Universitaria. Aquellas personas que deseen hacer uso de la misma deberán dirigirse a la residencia en la dirección [residencia.baeza@unia.es](mailto:residencia.baeza@unia.es)

El importe del alojamiento en habitación compartida, para toda la fase presencial (incluye la noche del viernes de las fechas de sesiones presenciales), es de 135€. Para otras fechas, consultar con residencia.

## ENTIDADES COLABORADORAS



EXTRACTORA DE  
ACEITE DE ORUJO DE OLIVA



### INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN

Universidad Internacional de Andalucía. Sede Antonio Machado de Baeza, Palacio de Jabalquinto. Plaza de Santa Cruz s/n 23440 Baeza Jaén Telf.: (0034) 953 74 27 75 [baeza@unia.es](mailto:baeza@unia.es) - [www.unia.es](http://www.unia.es)

