

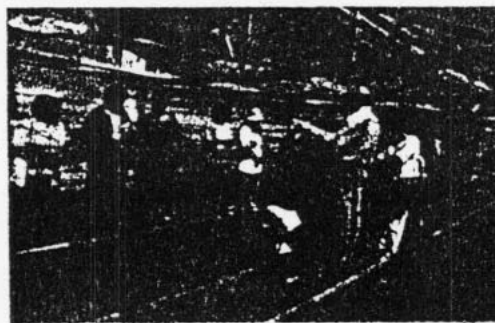
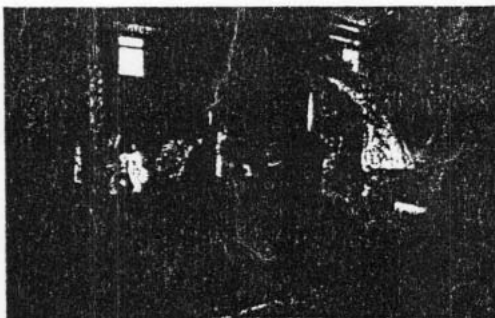


010

GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

APOYO A LA REALIZACIÓN DE
ACTIVIDADES DE FORMACIÓN



PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS
POR VENTANILLA ABIERTA





PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA - REALIZACIÓN -

FOLIO DE
BASES

010

CÓDIGO
(uso interno)

FR - 02- -

1.- ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

NOMBRE DE LA PROPUESTA

Capacitación y Nociones en Máxima Calidad: Obtención de Aceite de Oliva en Dos Fases y Cata.

TIPO DE ACTIVIDAD

CURSO DE FORMACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD

Región: VI Región

Provincia : CACHAPOAL

Ciudad o localidad: Pelequén

AREA DE LA ACTIVIDAD

Rubro o área temática: Olivicultura

Tema: ELALOTECNIA

ENTIDAD RESPONSABLE QUE REALIZA LA ACTIVIDAD

Nombre: Agroindustrial y Comercial VALLE ARRIBA S.A.

RUT:

Dirección comercial: Av. KENNEDY N° 5146 - Piso 8

Fono: 2190080

Fax: 2185515

E- mail: www.vallearriba.cl

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD RESPONSABLE QUE REALIZA LA ACTIVIDAD

Nombre: GASTON ANDRES CARDEMIL QUEZADA

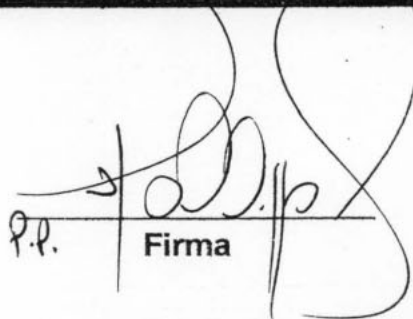
RUT :

Dirección: Av. KENNEDY N° 5146 – Piso 8

Fono: 2190080

Fax: 2185515

E-mail: gastonac@vallearriba.cl


Firma



COORDINADOR DE LA PROPUESTA (Adjuntar curriculum vitae en Anexo 1)

Nombre: DANIEL DARIO PELLIZZON BALZA

Cargo en la Entidad Responsable: GERENTE PRODUCCIÓN

RUT:

Dirección: Los Maquis s/n – Pelequén

Fono: 09- 4526634

Fax: 2185515

E-mail: daniel@vallearriba.cl

Firma

ENTIDAD(ES) ASOCIADA(S)

Nombre:

RUT:

Dirección:

Fono:

Fax:

E-mail:

REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD ASOCIADA

Nombre:

Cargo en la Entidad Asociada:

RUT:

Dirección:

Fono:

Fax:

E-mail:

Firma



FECHA DEL PROGRAMA DE ACTIVIDADES

Inicio : 22 de abril del 2002

Término: 25 de abril del 2002

COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA \$ 2.510.000.-

FINANCIAMIENTO SOLICITADO \$ 1.510.000.-

60.2 %

APORTE DE CONTRAPARTE

\$ 1.000.000.-

39.8 %

2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

El curso va dirigido a nuevos olivicultores, profesionales del área y operarios de empresas y/o cooperativas de producción de aceitunas destinadas a la elaboración de aceite de oliva de máxima calidad. Los temas propuestos son: **A** – Diseño de una almazara funcional y acorde al tamaño de cada empresa. **B** – Visita a huertos, para comentario del especialista al respecto. **C** – Nociones del mercado actual y formas o pasos a seguir para la obtención de aceites de máxima calidad, desde el huerto a la industria (buenas costumbres a seguir para la obtención de aceites extra virgen). **D** – Nociones de cata para aceites de oliva, como herramienta fundamental para determinar y mantener las características de nuestros aceites en el tiempo, estandarización de nuestros aceites regionales y/o nacionales.



3. JUSTIFICACIÓN DE REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD

La realización de este curso va ligado al programa Olivícola Nacional, que comenzó en el año 1996 con la introducción de nuevas variedades y técnicas de propagación. Con el correr de los proyectos se mejora el manejo y la implantación de nuevas plantaciones de olivo, obedeciendo a la influencia de la Nueva Olivicultura Intensiva y Mecanizada. En estos momentos las primeras plantaciones ya están dando los primeros frutos por lo que nos obliga a dar otro paso que es el industrial. Los temas a tratar en el curso creemos que son los primeros y básicos, para comenzar la introducción a la Elalotecnia, haciendo fácil la comprensión y capacitación futura de los nuevos olivicultores. Para acceder a un curso del mismo estilo y nivel, hay que realizarlo en Argentina y/o Europa, con parámetros de calidad particulares de cada región y con costo muy elevados y prohibitivo para la mayoría de los posibles asistentes al curso. Al realizarlo en nuestro país nos favorece para ya comenzar a trabajar con nuestros aceites y caracterizando las variedades en las distintas regiones y lograr en un futuro próximo los trabajos para la denominación de origen por zonas y/o nacional.



4. OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

4.1. GENERAL:

Mediante este curso se espera aunar conocimientos de los participantes en este rubro nuevo, en el país, y lograr introducir una estandarización de procesos y calidad de nuestros aceites para lograr como primera medida el concepto de máxima calidad y las buenas practicas en los procesos agroindustriales.

4.2 ESPECÍFICOS:

En este primer curso se busca lograr que las personas involucradas mediante esta introducción a maximizar calidad y nociones de cata, visualicen un camino a seguir como bien común que a la larga va a favorecerlos y nos prepara para lograr volumen y quien dice la unión a futuro para emprender juntos incursiones comerciales en el mercado nacional e internacional. Para exportar condición fundamental es contar con volúmenes y calidad constante.

5. PARTICIPANTES EN LA ACTIVIDAD

5.1. PERFIL DE LOS PARTICIPANTES (Tipo, actividad, ámbito)

Los participantes al curso son en su gran mayoría empresarios agrícolas y/o industriales, además de profesionales ligados al rubro y pequeños nuevos olivicultores.

5.2. CARACTERÍSTICAS MATRÍCULA (valor, materiales y beneficios que incluye)

La matrícula tiene un valor de \$ 40.000.- más IVA, la que cancela el 80% de los cuatro almuerzos y el asado final de clausura del curso. Para evitar que los concursantes salgan del establecimiento en donde se imparte el curso.

5.3. CUPOS DE ASISTENCIA (Nº máximo de participantes)

El curso esta pensado para alrededor de 15 a 20 personas

5.4. BECAS (Número y condiciones de becas de matrícula o becas de asistencia, o ambas)

Consideramos dos becas para los Señores: Nelson Valdebenito de la zona Centro - Norte y el Sr. Omar Espinoza Técnico Asesor de pequeños olivicultores de la zona Centro - Sur.



6. ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE REALIZA LA ACTIVIDAD

(Adjuntar antecedentes adicionales en el Anexo N° 2)

La empresa AGROINDUSTRIAL Y COMERCIAL VALLE ARRIBA S.A, con domicilio (oficina central) en Av. Kennedy N° 5146 – Piso 8 – Vitacura y en (huerto e industria) Los Maquis s/n – Pelequén – VI Región. Fue formada en año 1999 y consta en la actualidad con 140 há de plantaciones intensivas, de 416 a 555 plantas por há, y completará para fines del 2002 alrededor de 50 há más en el sistema del tipo superintensivo, 1.000 árboles por há. Además cuenta con vivero, para uso propio y atención de terceras personas, con producción de 100.000 anuales, las que al comprar nuestras plantas se ven beneficiadas con la asesoría al menos durante dos años. En el año 2001 se instala en Pelequén una Almazara de última tecnología, para el proceso de 40 a 60 Ton al día en dos fases y ya se contrato la compra de otra almazara de 80 Ton al día la que instalará en los primeros meses del 2003. La que la hace la empresa más grande y más moderna del país en el rubro.

7.- PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LA PROPUESTA

FECHA (Día-mes-año)	ACTIVIDAD	OBJETIVO	LUGAR
22 - 04 - 2002 (4 horas)	Almazara: componentes y diseño óptimo de una almazara funcional, para obtención de aceites de máxima calidad.	Lograr la idealización de los concurrentes de la almazara de su necesidad, para sus propósitos futuros.	Fundo Valle Arriba – Pelequén.
22 - 04 - 2002 (4 horas)	Visita a huerto: plantaciones de 1, 2 y 3 años.	Que el especialista conozca las nuevas plantaciones y nos de sus apreciaciones y recomendaciones al caso.	Fundo Valle Arriba – Pelequén.
23 - 04 - 2002 (6 - 8 horas)	Nociones del mercado de aceite, con respecto a la calidad y producto a comercializar y potenciales mercados. Proceso de máxima calidad y/o buenas practicas desde el huerto hasta la almazara.	Tener claro como producir máxima calidad y qué calidad con respecto al mercado potencial en que pretendemos incursionar.	Fundo Valle Arriba – Pelequén.
24- 04 - 2002 (8 horas)	Nociones de cata de aceite.	Clases para ir conociendo la forma de identificar o puntualizar los aceites extra virgen.	Fundo Valle Arriba – Pelequén.
25 - 04 - 2002 (4 horas)	Visita a huerto nuevo superintensivo.	Apreciaciones y/o consejos del especialista al sistema de plantación.	Fundo Trinidad – Marchigue Propiedad del Sociedad Agrícola Zavala Allende S.A.
25 - 04 - 2002 (2 - 4 horas)	Nociones de cata de aceite.	Clases para ir conociendo la forma de identificar o puntualizar los aceites extra virgenes.	Fundo Valle Arriba – Pelequén.



8. DESCRIPCION DEL CURSO O PASANTIA (u otra actividad técnica de formación)

8.1 RESUMEN

Las actividades descritas para el curso, ligadas a la infraestructura de la empresa Valle Arriba y la metodología de trabajo teórica y practica del curso. Las horas de programa para cada tema y la calidad del especialista considerado para dictar este curso nos asegura un primer paso exitoso en el tema de la Elalotecnia.

8.2 ORIENTACIONES METODOLOGICAS

Teóricas y prácticas, facilitadas por talleres en cada uno de los temas.

8.3 APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Conocer los componentes, ubicación y utilidad de los mismos en una almazara moderna.
- Idear un manual de buenas prácticas agroindustriales y conocer los parámetros de calidad para aceites de oliva, dependiendo del mercado a incursionar.
- Nociones de cata.

Criterio de Evaluación

- Reconoce cada componente del módulo de una almazara de proceso continuo y su funcionamiento.
- Conoce los pasos y parámetros a seguir desde la plantación a hasta la industria para maximizar calidad.
- Determina el mercado potencial y calidad del producto a introducir.
- Comienza a dominar los conocimientos de la cata de aceite, para autoevaluación y/o concretar el producto deseado. Además de conocer los aceites de la competencia.



8.4 CONTENIDOS

Técnicos y prácticos.

8.5 EQUIPO DOCENTE

Ingeniero Agrónomo y docente Sr. MARINO UCEDA OJEDA, de la Estación Experimental Olivicultura Venta del Llano – Jaén – España.

8.6 MATERIAL DE APOYO

- Diapositivas y/o transparencias.
- Fotocopias y material de apuntes.
- Muestra tituladas de aceites con determinadas características (defectos).

8.7 HORAS PEDAGÓGICAS

De 24 a 28 horas.

8.8 OTRAS OBSERVACIONES



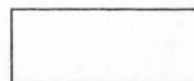
9. RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Los resultados esperados en este curso: como primer medida es continuar juntando a los olivicultores en torno a una actividad en común y logrando entendimientos que a futuro nos sirvan para otras actividades que deben comprender y realizar todos juntos, ejemplo Denominación de origen y otros.

Mejorar los conocimientos de productores de aceitunas para aceite de olivas, como cultivarlas y lograr el proceso industrial privilegiando las buenas prácticas. Aspirar a nuevos mercados potenciales a sabiendas de qué producto y cómo comercializarlo. Gracias al conocimiento de una herramienta fundamental e importante para ello que es la cata.

10.- EQUIPO DOCENTE (Adjuntar *curriculum vitae* en Anexo 4)

NOMBRE	RUT	FONO	DIRECCIÓN POSTAL	REGIÓN (Ciudad y país si corresponde)	LUGAR DE TRABAJO	ACTIVIDAD PRINCIPAL	FIRMA
1.-MARINO UCEDA OJEDA	----				ESTACION EXPERIMENTAL OLIVICULTURA VENTA DEL LLANO	INVESTIGADOR DOCENTE	
2.-							
3.-							
4.-							
5.-							
6.-							



Para activar haga doble click

11.- COSTOS TOTALES Y ESTRUCTURA DE FINANCIAMIENTO DE LA PROPUESTA (EN PESOS)

ITEM	COSTO TOTAL	APORTE CONTRAPARTE	APORTE SOLICITADO	Número de cotización adjunta (según Anexo 5)
Recursos humanos	1.110.000	100.000	1.010.000	
Viáticos de alimentación y traslados en el país (Equipo de trabajo)	300.000	300.000		
Pasajes aéreos (Equipo Docente o expositor)	0			
Alojamiento (Equipo Docente o expositor)	250.000	250.000		
Material pedagógico, insumos o suministros	400.000	100.000	300.000	
Equipos (arriendo)	250.000	250.000		
Servicios de terceros	0			
Costo asociados a enseñanza de campo	0			
Gastos traslado, alimentación y/o alojamiento de asistentes	200.000		200.000	
Gastos generales	0			
TOTAL	2.510.000	1.000.000	1.510.000	
PORCENTAJES	100%	39,8%	60,2%	

Para activar haga doble click

11.1- PROCEDENCIA DEL APOORTE DE CONTRAPARTE (EN PESOS)

ITEM	APOORTE DIRECTO DE LA ENTIDAD RESPONSABLE	APOORTE DE LA ENTIDAD ASOCIADA (si corresponde)	APOORTE OTRA PROCEDENCIA (MATRÍCULA)	APOORTE TOTAL DE CONTRAPARTE
Recursos humanos	100.000			100.000
Viáticos de alimentación y traslados en el país (Equipo de trabajo)	300.000			300.000
Pasajes aéreos (Equipo Docente o expositor)				0
Alojamiento (Equipo Docente o expositor)	250.000			250.000
Material pedagógico, insumos o suministros	100.000			100.000
Equipos (arriendo)	250.000			250.000
Servicios de terceros				0
Costo asociados a enseñanza de campo				0
Gastos traslado, alimentación y/o alojamiento de asistentes				0
Gastos generales				0
TOTAL	1.000.000	0	0	1.000.000

SA



Para activar haga doble click

11.2 DETALLE DEL CALCULO DE LOS COSTOS (EN PESOS) (Cuadro Ejemplo)

ITEM DE FINANCIAMIENTO	COSTO UNITARIO (\$)	Nº UNIDADES (CANTIDAD)	COSTO TOTAL (\$)	Nº COTIZACIÓN RESPECTIVA
Recursos humanos	277.500	4	1.110.000	
Viáticos de alimentación y traslados en el país (Equipo de trabajo)	30.000	10	300.000	
Pasajes aéreos (Equipo Docente o expositor)			0	
Alojamiento (Equipo Docente o expositor)	83.333	3	250.000	
Material pedagógico, insumos o suministros	20.000	20	400.000	
Equipos (arriendo)	50.000	5	250.000	
Servicios de terceros			0	
Costo asociados a enseñanza de campo			0	
Gastos traslado, alimentación y/o alojamiento de asistentes	10.000	20	200.000	
Gastos generales			0	
TOTAL	470.833	62	2.510.000	

5/11



ANEXO 1

CURRICULUM VITAE DEL COORDINADOR DE LA PROPUESTA

CURRÍCULUM VITAE

ANTECEDENTES PERSONALES

Nombre : DANIEL DARIO PELLIZZON BALZA

R.U.T :

Fecha de nacimiento : 10 de Octubre de 1964

Nacionalidad : Argentino

Edad : 37 años

Estado civil : Casado

Domicilio : Los Maquis s/n - MALLOA

Fono : Nº 09-4526634

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

Enseñanza media y técnica terciaria : BACHILLER, TÉCNICO AGRARIO Y ENÓLOGO - Mendoza - Argentina

Otros : Seminarios y cursos de: Horticultura, fruticultura, Agronegocios, Olivicultura Moderna y Mecanizada y Agroindustria,

ANTECEDENTES LABORALES

: 1986 - 1988 Ayudante Administrador - FUNDO HIJUELA PUDAHUEL - CHILE (Aconex)

: 1989 - 1990 Jefe de Planta - FRIGORIFICO F.B.F (Aconex)

: 1991 Asesor de Gerencia en Montaje de Obras e Inversiones Agroindustriales - RAUL PLANELLS Y CIA LTDA - CHILE

: 1992 - 1993 Administrador General - FINCA LAS PUERTAS DE VISTALBA (Mza - Argentina)
Gerente y Responsable técnico - VIVERO AGRICOLA VISTALBA (Mza - Argentina)

: 1994 - 1996 Asesor técnico, encargado de viveros, plantaciones de Olivo y otros
PLANTACIONES JOJOBA S.A - MOONSA - VENUSA (La Rioja - Argentina)

: 1º Semestre 1996 Asesor Agroindustrial (Proyecto Olivos) - RAUL PLANELLS Y CIA LTDA - CHILE

- : 1996 – 1999 Jefe de Proyecto Olivícola “ Crianza y Propagación de Nuevas Variedades de Olivos en Chile” financiado por el FIA (Ministerio de Agricultura) – SOCIEDAD AGRICOLA ZAVALA ALLENDE S.A (VI Región) CHILE
- : 1997 – 2001 Asesor Proyecto Olivícola El Corazón – Curico FEDECUR LTDA y otros – CURICO
- : 1998 – 2001 Asesor Proyecto Olivícola Valle Verde Ltda. SAN FELIPE
- : 1998 – 2001 Asesor Proyecto Olivícola CIAL La Estrella LA ESTRELLA – VI Región
- : 1999 Asesor Agroindustria – PRODER LTDA CAUQUENES
- : 1998 – 1999 Asesor Olivícola – AGRARIA LTDA CAUQUENES
- : 1999 - 2002 Asesor Proyecto Olivícola y Responsable Técnico Vivero. Construcción y puesta en marcha almazara AGROCOMERCIAL VALLE ARRIBA S.A – (VI Región) CHILE
- : 2000/2 Asesor de 5 nuevos proyectos, con un total de 250 ha de olivos aceiteros.

REFERENCIAS

Sr. FERNANDO BARROS FREIRE
Presidente ACONEX LTDA

Fono: 2314627

Sr. RAÚL PLANNELLS IBÁÑEZ
Gerente General PEIDE LTDA

Fono: 6255980

Sr. JAVIER HURTADO COVARRUBIAS
Sr. PATRICIO MIRA FERNANDEZ
Propietarios Finca LAS PUERTAS DE VISTALBA
Socios AGRICOLA VISTALBA

Fono: 2341850

Sr. THOMAS HUNNEUSS MADGE
Socio AGRICOLA VISTALBA

Fono: 8572365

Sr. LEÓN ROSEMBERG
Presidente PLANTACIONES JOJOBA S.A.,
MOOSA Y VENUSA

Fono: (54-1) 9618097
9618184

Sr. Ing. HORACIO FERNANDEZ MENDEZ
Asesor PLANTACIONES JOJOBA S.A.,
MOONSA Y VENUSA

Fono: (54-3833) 680235

Sr. JOSÉ ZAVALA ALLENDE
Gerente Producción
SOC. AGRICOLA ZAVALA ALLENDE S.A

Fono: (72) 384196

Sr. GASTÓN CARDEMIL
Gerente AGROCOMERCIAL VALLE ARRIBA S.A

Fono: 2190080



ANEXO 2

ANTECEDENTES DE LA INSTITUCION QUE REALIZA LA ACTIVIDAD



ANEXO 3

CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD



ANEXO 4 CURRICULUM VITAE DEL EQUIPO DOCENTE

CURRICULUM

MARINO UCEDA OJEDA. Ingeniero Agrónomo. Investigador. Experto internacional En elaboración y calidad del aceite de oliva.

Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, especializándose en Ingeniería Rural (1975).

Desde el comienzo del ejercicio de su profesión, 1975, se dedica a la Investigación Agraria, primero en el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y posteriormente en Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía siempre en el ámbito de la Investigación Agraria, siendo su campo de trabajo, la olivicultura, la elaboración de aceite de oliva y la calidad del aceite.

En el desarrollo de su labor investigadora dirige catorce proyectos de investigación, con una duración media por proyecto de tres años y financiados por la Unión Europea, la Comisión Interministerial de la Ciencia y la Tecnología (C.I.C.Y.T.), el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (I.N.I.A.) y los planes Regionales de Investigación.

Colabora como investigador en otros 16 proyectos, financiados por las mismas entidades.

Las principales líneas de investigación desarrolladas en estos trabajos pueden resumirse en:

- Tipificación y caracterización de los aceites de oliva vírgenes para las Denominaciones de Origen.
- Caracterización sensorial de los aceites de oliva vírgenes.
- Análisis de la variación del contenido graso y de la calidad del aceite de las variedades cultivadas en el Banco Mundial de Germoplasma.
- Estudios sobre la influencia del aceite de oliva en factores de riesgo cardiovasculares, de su capacidad antioxidativa o en el desarrollo de arteriosclerosis en ratones ingenierizados.
- Estudio de los procesos de elaboración de aceite de oliva y su influencia en la calidad del aceite obtenido.
- Automatización integral del proceso de elaboración de aceite de oliva.
- Empleo de coadyuvantes tecnológicas en el proceso de elaboración. Su eficacia e influencia en la calidad del aceite.
- Realización del Fichero Oleícola Nacional como aporte al Fichero Oleícola Internacional.

En su trayectoria profesional ejerce, durante diez años, la profesión libre redactando y ejecutando, como Ingeniero Especializado, cerca de una centena de proyectos de Almazaras, envasadoras, refinerías de aceites y extractoras de aceite de orujo.

Ha participado en más de 80 congresos, simposium y seminarios en los principales países olivaderos, entre los que cabe destacar:

- Seminario de aprovechamiento de subproductos del olivar. FAO (Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). Monastir. TUNEZ.
- I y II Encuentro Luso Español de Olivicultura y Oleaginosas. Evora y Santarem. Portugal.
- Seminario Internacional de Tecnología Oleícola. Proyecto Regional FAO. Izmir. Turquía.
- Seminario Internacional del aceite de oliva y la aceituna de mesa. Pescara. Italia.
- II Simposium Internacional de producción de aceituna. Jerusalén. Israel.
- Primeras Jornadas de Gastronomía de Italia y España. Mendoza. Argentina.
- Seminario sobre Industrialización y comercialización de la aceituna de mesa y del aceite de oliva. La Rioja. Argentina.
- Primera Edición de la Semana Nacional del aceite. Siena. Italia.
- III Simposium Internacional de producción de aceituna y aceite de oliva. Chania. Grecia.
- Seminario Internacional sobre innovaciones científicas y su aplicación a la olivicultura y la elaiotecnia. Florencia. Italia.
- Simposium Nacional del aceite de oliva. Expoliva. Jaén. España. Años 1983,85,87,,89,91,93 y como ponente o comunicante en 1995,97,99 y 2001.
- II Seminario Oleícola Internacional. Córdoba. España.
- II Jornada Ecoliva. Producción ecológica de aceite de oliva. Puente de Génave. Jaén. España.
- Simposium feria del olivo de Montoro. España. Años 1993, 94, 96 y 99.

Ha pronunciado numerosas conferencias tanto a nivel nacional como internacional.

Ha desarrollado una importante labor formativa destacando los siguientes cursos:

- Curso Superior Internacional de Elaiotecnia. Celebración bianual Director y Profesor.
- Curso Superior Internacional de Olivicultura. Impartición bianual, Profesor.
- Master de Olivicultura y Elaiotecnia. Profesor y coordinador de módulo.

- Cursos sobre “Mejora de la calidad del aceite de oliva”. Profesor y coordinador en los siguientes temas:
- Elaboración de aceites.
- Caracterización y evaluación sensorial de los aceites de oliva vírgenes.
- Entrenamiento y selección de paneles de cata de aceites.
- Curso de Experto Universitario en cata de aceites de oliva vírgenes. Titulación propia de la Universidad de Jaén. Profesor.
- Nueva titulación en Olivicultura y Elaiotecnia. Titulación propia de la Universidad de Jaén. Profesor.
- Profesor en los estudios de III Ciclo de doctorado de la Universidad de Túnez, en los años 1982 y 1984.
- Profesor en los cursos de mejora de la calidad organizador por el Consejo Oleícola Internacional en:
 - Lecce, Italia.
 - Rabat, Marruecos.
 - Lisboa, Portugal.
- Master Olive Oil Miller Course, UCDAVIS, California U.S.A. Profesor.

Ha realizado numerosas publicaciones, más de 90 entre libros, capítulos de libros y artículos en revista,

Libros:

- Tecnología de alimentos andaluces. Obtención del aceite de oliva de calidad, Capítulo.
- Elaboración de aceite de oliva de calidad.
- Elaboración de aceite de oliva de calidad II, Obtención por el sistemas de dos fases.
- Olivicultura y Elaiotecnia. Tecnología de la extracción del aceite de oliva. Capítulo.
- Analistas de laboratorio de almazara.
- El olivar y el aceite de oliva. Capítulo.
- Olivicultura. Aceites Andaluces. Denominaciones de Origen. Capítulo.
- Olivar y sus derivados. Capítulo.
- El cultivo del olivo. Calidad del aceite de oliva. Capítulo.
- El cultivo del olivo. Maduración del fruto. Capítulo.
- La reforma de la O.C.M. y el olivar. Capítulo.
- Las raíces del aceite de oliva. Colaboración.
- Enciclopedia mundial del olivo. Colaboración.
- Aceite de oliva virgen: nuestro patrimonio alimentario. Capítulo.

- El aceite de oliva virgen extra. Calidad y diversidad.
- Aceite de Oliva Virgen: nuestro patrimonio alimentario. Capítulo.
- Tipos y calidad del aceite de oliva.

Ha publicado artículos en las siguientes revistas:

- Grasas y Aceites.
- Agricultura.
- Unaproliva.
- Mercacei.
- Alimentación, equipos y tecnología.
- La Vanguardia.
- Olea.
- Jóvenes Agricultores.
- Enoteca Italiana News.
- Arterioscler Thrown Vasc Biol.

Entre otros méritos cabe destacar:

- COORDINADOR del Grupo de Trabajo "Tecnología y Calidad del aceite" de la Red Cooperativa Interegional de Investigación del olivo. FAO.
- CONSULTOR para "La puesta a punto de una metodología para la determinación de los costes de producción del aceite de oliva". Proyector Regional de Mejora de la Producción Oleícola. FAO/PNUD.
- CONSULTOR en "El análisis del sector elaborador del aceite de oliva" par Argelia y Turquía. Proyector Regional de la Mejora de la Producción Oleícola. FAO/PNUD.
- CONSULTOR como Experto en el "Estudio de posicionamiento del sector del aceite de oliva en Túnez".
- MIEMBRO del Comité de Expertos del Grupo de Trabajo "Plan de asistencia técnica a las almazaras".
- MIEMBRO de la delegación española en el Consejo Oleícola Internacional, en el Subcomité de Química Oleícola desde 1975 hasta el año 1984.
- MIEMBRO del grupo de expertos del Patrimonio Comunal Olivarero para la realización de un Chequeo Integral al sector del aceite de oliva español.
- MIEMBRO del Comité Científico de Expoliva en el I Y II Symposium Internacional.
- Catador de aceites.
- JEFE DE PANEL de Catadores, con realización del curso impartido por el Consejo Oleícola Internacional