



## **INAK0109: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA**

## INAK0109: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

**Duración:** 390 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** A distancia

### Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



### Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

### Programa del curso:

## UF1084: Obtención de aceites de oliva vírgenes

Recepción de aceituna

Introducción

Identificación de variedades de aceituna

Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara. Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara

Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas

Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara

Recepción y selección de la aceituna

Limpieza del fruto

Lavado del fruto

Despalillado

Pesado y toma de muestras

Almacenamiento y regulación de la aceituna

Detección de riesgos químicos

Resumen

Procesamiento de la aceituna

Introducción

Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas: descripción y características

Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara

Almazaras: características y situación de equipos

Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: concepto, tipos y características

Molienda

Batido

Preparación y características de la pasta. Pastas difíciles

Extracción parcial

Extracción por presión mediante sistema de prensas

Centrifugación horizontal de dos y tres fases

Centrifugación vertical

Decantación

Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación. Depósitos de almacenamiento en bodega

Resumen

Influencia de los métodos de procesamiento en la calidad del aceite de oliva virgen

Introducción

Clasificación de los aceites de oliva

Normativa específica relacionada con el uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares

Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modos de empleo

Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares

Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares

Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes

Acondicionamiento final del aceite

Subproductos del procesado de la aceituna

Control de calidad del aceite de oliva virgen

Desviaciones. Medidas correctivas

Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración

Resumen

Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en la almazara

## Introducción

Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva

Criterios de calidad

Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos de las almazaras

Métodos y procedimientos de muestreo

Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes

Fundamentos y metodología de los controles básicos: acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas

Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial)

Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia ultravioleta, impurezas y demás parámetros básicos)

Controles básicos. Análisis de orujos y alpeorujos (humedad, materia seca y grasa total)

Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos

Registro de resultados que aseguran la trazabilidad

Resumen

## Seguridad y salud laboral en la almazara

Introducción

Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara

Factores de riesgo en la almazara: medidas de protección y prevención

Primeros auxilios en almazaras

Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras

Importancia del orden, el rigor y la limpieza

Resumen

## Procesos de gestión de residuos y subproductos en la almazara

Introducción

Depuración aerobia/anaerobia

Requisitos reglamentarios

Indicadores ambientales

Evaporación natural forzada

Clasificación de los principales productos finales

Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales. Subproductos de la

almazara

Tratamiento de los subproductos de almazara: orujo y alperujo. Características, tipos y aplicaciones

Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo

El alpechín

Resumen

## UF1085: Obtención de aceites de oliva refinados

Proceso de refinado de aceites de oliva

Introducción

Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado

Aceites defectuosos

Fundamentos de la refinación física, química y fisicoquímica

Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación

Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos

Características del proceso de refinado

Operaciones de refinado

Resumen

Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en el refinado de aceites

Introducción

Control de calidad durante la refinación

Equipos e instrumentación básica para el análisis de procesos en la refinación de aceites

Métodos y procedimientos de muestreo

Controles básicos de análisis de aceites

Registro de resultados que aseguran la trazabilidad

Resumen

Seguridad y salud laboral en la refinería

Introducción

Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías

Factores de riesgo en la refinería: medidas de protección y prevención

Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías

Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería

Resumen

Procesos de gestión de residuos y subproductos en la refinería

Introducción

Depuración aerobia/anaerobia

Requisitos reglamentarios

Indicadores ambientales

Reutilización/cogeneración de energía

Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite: características, tipos y aplicaciones

Resumen

## **UF1086: Obtención de aceites de orujo de oliva**

Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva

Introducción

Fundamentos. Materia prima utilizada para la obtención de aceites de orujo

Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos

Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación

Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva

Operaciones

Planta extractora de aceite de orujo

Resumen

Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en la obtención de aceites de orujo

Introducción

Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas

Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos en la obtención de aceites de orujo

Métodos y procedimientos de muestreo

Controles básicos a realizar en los aceites de orujo

Registro de resultados que aseguran la trazabilidad

Resumen

Salud laboral en las extractoras de orujo-orujeras

Introducción



Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras  
Factores de riesgo en la orujera: medidas de protección y prevención  
Primeros auxilios. Especificidades en las orujeras  
Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la orujera  
Resumen

Procesos de gestión de residuos y subproductos en la orujera  
Introducción  
Depuración aerobia/anaerobia  
Requisitos reglamentarios  
Indicadores ambientales  
Reutilización/cogeneración de energía  
Tratamiento de los subproductos obtenidos del procesado de los aceites de orujo de oliva: características, tipos y aplicaciones  
Resumen

## **MF0030\_2: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva**

Almacenamiento de aceites de oliva  
Introducción  
Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares  
Ubicación de los depósitos. Diseño  
Características de la bodega. Superficies  
Oxidación de los aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores  
Documentación y registros de la bodega  
Clasificación de los aceites de oliva  
Resumen

Determinación de la calidad de aceites de oliva  
Introducción  
Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva  
Criterios de calidad  
Fundamentos y metodología de los controles básicos  
Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos  
Resumen

Características de acondicionamiento de la bodega

Introducción

Iluminación

Temperatura

Diseño de suelos, paredes, techos, puertas y ventanas

Condiciones higiénico-sanitarias

Resumen

Equipos de trasiego del aceite de oliva

Introducción

Bombas de trasiego

Mangueras alimentarias

Filtros

Calentadores

Resumen

Operaciones de filtración de aceite de oliva

Introducción

Filtración

Preparación y manejo de los filtros

Filtración por tierras diatomeas

Filtración por placas

Control de calidad en la filtración. Documentación, registros y medidas correctoras

Resumen

Operaciones de envasado del aceite de oliva

Introducción

Características del envase y embalaje. Función y materiales

Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares

Envasadoras y etiquetadoras. Tipos y características

Taponadoras: características. Taponos, tipos y características

Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos

Control de calidad en envasado y embalaje. Documentación, registros y medidas correctoras

Resumen

Análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes

Introducción

Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes

Composición química del aceite de oliva

Análisis sensorial

Valoración organoléptica. Procesos y características

Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto. Concordancia de las características organolépticas con el producto catado

Evolución del concepto de calidad

Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes. Calidad de las materias primas y sistema de elaboración

Influencia del almacenamiento y conservación en la bodega

Valoración del estado de conservación de los productos

Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva

Evolución del aceite de oliva en el tiempo

Valoración de la relación calidad/precio

Resumen