

Elaboración de Aceites de Oliva

Duración: 80 horas

Modalidad: Online

Coste Bonificable: 600 €

Objetivos

En el ámbito de Industrias Alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de aceites de oliva, dentro del área profesional aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para gestionar una unidad o sección en la industria de aceites y grasas, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles, así como los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental.

Temario

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

1. El olivo: Variedad y medio, cuidados culturales, control fitosanitario y recolección.
2. Transporte: Operaciones previas, recepción, limpieza y lavado del fruto, pesada y toma de muestras, almacenamiento del fruto.
3. Preparación de la pasta: Molienda y batido.
4. Separación de fases: Por presión, separación parcial, por centrifugación; dos y tres fases.
5. Almacenamiento del aceite. Filtración, trasiegos y envasado. Tipos y características: Control de la almazara, controles visuales y controles analíticos



6. Eliminación y aprovechamiento de los subproductos.
7. La centrifugación en la extracción del aceite de oliva: Teoría de la centrifugación, descripción del decánter y funcionamiento, eficacia del decánter.
8. Comparación de los sistemas continuos de dos y tres fases: Ventajas, inconvenientes y calidad del aceite.
9. Alteraciones y defectos de los aceites de oliva.
10. Categorías de los aceites de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTRACCIÓN DE LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

1. Obtención de aceite de orujo de oliva crudo.
2. Obtención de aceite de orujo de oliva refinado.
3. Obtención de aceite de orujo de oliva.
4. Métodos de extracción física y química en los aceites de orujo.
5. Métodos de refinado en los aceite de orujo de oliva refinado.
6. Categorías y características de los aceite de orujo de oliva.
7. Las técnicas de centrifugación, deshidratación y refinado en la obtención de aceite de orujo de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE REFINADO DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES Y OTROS

1. Refinado de aceites.
2. Necesidad del tratamiento de aceites y grasas comestibles.
3. Sistemas de refinado.
4. Diagrama del proceso.



5. Deslecitinación de los aceites.
6. Depuración de los aceites: eliminación de impurezas sólidas y desgomado.
7. Neutralización o desacidificación: fundamentos.
8. Neutralización química.
9. Neutralización física.
10. Decoloración: Objetivos, procedimientos de decoloración y factores que influyen en la acción decolorante.
11. Desodorización: fundamento, condiciones del proceso y sistemas y equipos.
12. Operaciones complementarias: winterización. Filtración y envasado.
13. Plantas refinadoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

1. Condiciones ambientales de la sala de almacenamiento en la almazara,
2. orujeras y/o refinerías (bodega).
3. Características de los depósitos de almacenamiento de aceites de oliva.
4. Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén.
5. Clasificación y composición de lotes en el almacén.
6. La trazabilidad en la conservación de los aceites de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO DE ACEITES DE OLIVA

1. Condiciones ambientales de la sala de envasado de la almazara, orujera,
2. refinería y/o envasadoras de aceites de oliva.
3. Características de los depósitos nodriza para envasado.



4. Requisitos y condiciones de manipulación en la sala de envasado.
5. Composición de lotes de envasado y control estadístico de pesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA

1. Condiciones de trabajo y seguridad.
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Seguridad y Salud Laboral en la industria de los aceites de oliva.
4. Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los Lugares de Trabajo.
5. Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
6. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
7. Planes de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANEJO Y CONTROL DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN INDUSTRIAS DE LOS

1. ACEITES DE OLIVA. ALMAZARAS, ORUJERAS, REFINERÍAS Y ENVASADORAS.
2. Producción de calor.
3. Producción de aire.
4. Tratamiento y conducción de agua.
5. Transmisión de potencia mecánica.
6. Distribución y utilización de energía eléctrica