

---

**Curso: Obtención de aceites de oliva vírgenes. INAK0109 - Obtención de aceites de oliva**

**Horas: 90**

**Objetivos:**

Aplicar las técnicas de preparación de las materias primas, operando con seguridad los equipos necesarios para conseguir la calidad requerida en la almazara. Realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción de una almazara, para la elaboración de aceites de oliva vírgenes, identificando las infraestructuras y las etapas de procesado. Realizar las operaciones de procesado del aceite de oliva en la almazara, operando desde paneles centrales, para asegurar la calidad del producto final, según instrucciones recibidas. Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante el proceso productivo de la almazara. Aplicar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad durante el proceso productivo en la almazara. Identificar que las etapas de buena gestión de los residuos y vertidos generados en la actividad de la almazara, se realiza de acuerdo con la normativa ambiental.

**Dirigido a:**

Almazarero/a.  
Maestro/a de almazara.  
Maestro/a de extractora de orujo.  
Maestro/a de refinado

**Capacita para:**

Para adecuar los procedimientos y la maquinaria utilizada en la obtención de aceite de oliva virgen a la materia prima empleada y conseguir un producto de calidad. Aplicar las medidas adecuadas según los riesgos o accidentes que puedan producirse en la almazara. Identificar aquellas operaciones que requieren mantenimiento. Registrar los parámetros de calidad del procesado. Realizar análisis básicos y toma de muestras de aceites. Aplicar la normativa ambiental en función del tipo de residuo o subproducto generado.

**Otros datos:**

En el curso se desarrolla, por etapas, el proceso de obtención del aceite de oliva virgen, así como las nociones necesarias de normativa y requisitos reglamentarios. Aquellos interesados que no tengan conocimientos previos pueden obtener una primera base en el conocimiento de los aceites de oliva vírgenes.

## FICHA TÉCNICA

A los profesionales del sector que quieran ampliar sus conocimientos y profundizar en algunos aspectos del proceso de obtención de aceites de oliva vírgenes.

A lo largo del curso se encontrarán aplicaciones prácticas y actividades complementarias que permitirán un conocimiento más profundo del tema desarrollado y mejorarán la asimilación de los contenidos tratados.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Recepción de aceituna**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Identificación de variedades de aceituna
- 1.3. Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara. Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara
- 1.4. Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas
- 1.5. Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara
- 1.6. Recepción y selección de la aceituna
- 1.7. Limpieza del fruto
- 1.8. Lavado del fruto
- 1.9. Despalillado
- 1.10. Pesado y toma de muestras
- 1.11. Almacenamiento y regulación de la aceituna
- 1.12. Detección de riesgos químicos
- 1.13. Resumen

#### **2. Procesamiento de la aceituna**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas: descripción y características
- 2.3. Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara
- 2.4. Almazaras: características y situación de equipos
- 2.5. Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: concepto, tipos y características
- 2.6. Molienda
- 2.7. Batido
- 2.8. Preparación y características de la pasta. Pastas difíciles
- 2.9. Extracción parcial
- 2.10. Extracción por presión mediante sistema de prensas
- 2.11. Centrifugación horizontal de dos y tres fases
- 2.12. Centrifugación vertical
- 2.13. Decantación
- 2.14. Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación. Depósitos de almacenamiento en bodega
- 2.15. Resumen

#### **3. Influencia de los métodos de procesamiento en la calidad del aceite de oliva virgen**

## FICHA TÉCNICA

- 3.1. Introducción
- 3.2. Clasificación de los aceites de oliva
- 3.3. Normativa específica relacionada con el uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares
- 3.4. Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modos de empleo
- 3.5. Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares
- 3.6. Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares
- 3.7. Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes
- 3.8. Acondicionamiento final del aceite
- 3.9. Subproductos del procesado de la aceituna
- 3.10. Control de calidad del aceite de oliva virgen
- 3.11. Desviaciones. Medidas correctivas
- 3.12. Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración
- 3.13. Resumen

### **4. Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en la almazara**

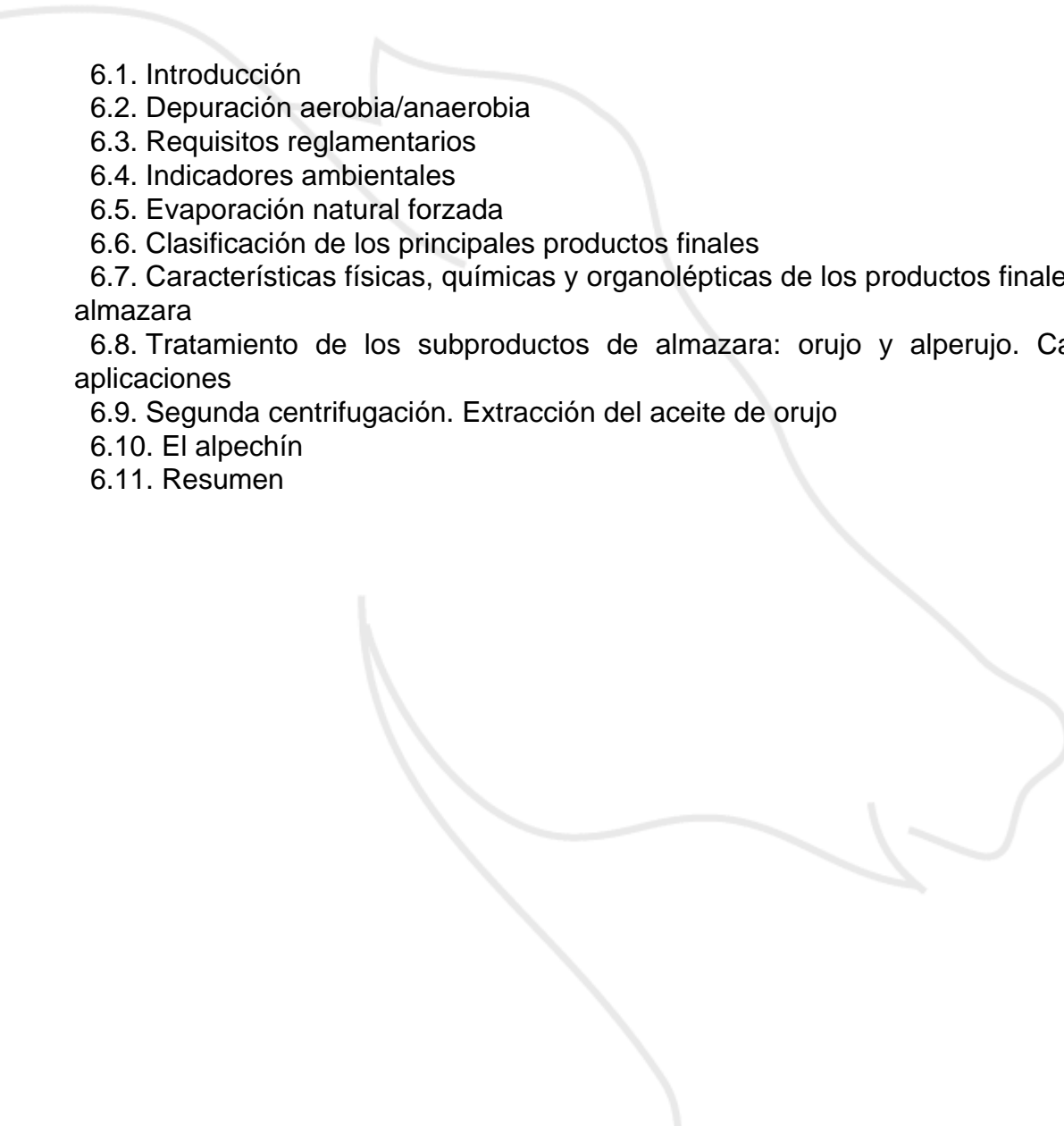
- 4.1. Introducción
- 4.2. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva
- 4.3. Criterios de calidad
- 4.4. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos de las almazaras
- 4.5. Métodos y procedimientos de muestreo
- 4.6. Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes
- 4.7. Fundamentos y metodología de los controles básicos: acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas
- 4.8. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial)
- 4.9. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia ultravioleta, impurezas y demás parámetros básicos)
- 4.10. Controles básicos. Análisis de orujos y alpeorujos (humedad, materia seca y grasa total)
- 4.11. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos
- 4.12. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad
- 4.13. Resumen

### **5. Seguridad y salud laboral en la almazara**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara
- 5.3. Factores de riesgo en la almazara: medidas de protección y prevención
- 5.4. Primeros auxilios en almazaras
- 5.5. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras
- 5.6. Importancia del orden, el rigor y la limpieza
- 5.7. Resumen

### **6. Procesos de gestión de residuos y subproductos en la almazara**

## FICHA TÉCNICA

- 
- 6.1. Introducción
  - 6.2. Depuración aerobia/anaerobia
  - 6.3. Requisitos reglamentarios
  - 6.4. Indicadores ambientales
  - 6.5. Evaporación natural forzada
  - 6.6. Clasificación de los principales productos finales
  - 6.7. Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales. Subproductos de la almazara
  - 6.8. Tratamiento de los subproductos de almazara: orujo y alperujo. Características, tipos y aplicaciones
  - 6.9. Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo
  - 6.10. El alpechín
  - 6.11. Resumen