
Curso: Obtención de aceites de oliva refinados. INAK0109 - Obtención de aceites de oliva

Horas: 50

Objetivos:

Aplicar las técnicas de refinado de los aceites, operando con seguridad los equipos, para conseguir la calidad requerida en la refinería. Identificar las etapas de procesado, las infraestructuras y realizar operaciones de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de producción de una refinería para el refinado de aceites de oliva. Reconocer las operaciones de la refinería para asegurar el procesamiento del producto final desde paneles centrales. Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante el proceso productivo de la refinería.

Aplicar las medidas de protección, según lo establecido, para garantizar la seguridad durante el proceso en la refinería. Identificar las etapas de buena gestión de los residuos y los vertidos generados en la actividad de la refinería, verificando que se realiza de acuerdo a la normativa ambiental.

Dirigido a:

A todas las personas que trabajan en el sector del refinado de aceite de oliva y a las que deseen especializarse en este campo.

Capacita para:

Capacita para realizar las operaciones de refinado de aceite de oliva para obtener un producto de calidad adecuada respetando las normas de seguridad y controlando los vertidos ocasionados en el proceso.

Otros datos:

El manual permite decidir qué tipo de procesado es necesario para partidas de materia prima con diferentes características.

Presenta ejercicios de autoevaluación que refuerzan los contenidos vistos a lo largo del manual.

Muestra imágenes ilustrativas que ayudan a comprender el contenido formativo.

A lo largo de los capítulos se detallan varias aplicaciones prácticas para facilitar una mejor asimilación de los contenidos expuestos.

Contenido Formativo:

FICHA TÉCNICA

1. Proceso de refinado de aceites de oliva

- 1.1. Introducción
- 1.2. Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado
- 1.3. Aceites defectuosos
- 1.4. Fundamentos de la refinación física, química y fisicoquímica
- 1.5. Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación
- 1.6. Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos
- 1.7. Características del proceso de refinado
- 1.8. Operaciones de refinado
- 1.9. Resumen

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Control de calidad durante la refinación
- 2.3. Equipos e instrumentación básica para el análisis de procesos en la refinación de aceites
- 2.4. Métodos y procedimientos de muestreo
- 2.5. Controles básicos de análisis de aceites
- 2.6. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad
- 2.7. Resumen

3. Seguridad y salud laboral en la refinería

- 3.1. Introducción
- 3.2. Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías
- 3.3. Factores de riesgo en la refinería: medidas de protección y prevención
- 3.4. Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías
- 3.5. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería
- 3.6. Resumen

4. Procesos de gestión de residuos y subproductos en la refinería

- 4.1. Introducción
- 4.2. Depuración aerobia/anaerobia
- 4.3. Requisitos reglamentarios
- 4.4. Indicadores ambientales
- 4.5. Reutilización/cogeneración de energía
- 4.6. Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite: características, tipos y aplicaciones
- 4.7. Resumen