

FICHA TÉCNICA

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

Horas: 50

Objetivos:

Identificar los procesos y las operaciones que se realizan en la obtención de aceites de orujo de oliva, así como los equipos y la maquinaria utilizados. Analizar los métodos físicos y químicos que se llevan a cabo en la obtención de aceite de orujo, así como los procedimientos de muestreo. Aplicar las medidas correctivas necesarias durante los controles de calidad y los registros necesarios en el proceso de obtención del aceite de orujo de oliva. Reconocer las medidas de prevención de riesgos laborales que tienen que implantarse en una orujera y los primeros auxilios básicos a realizar en caso de accidente. Identificar el procedimiento a llevar a cabo en la gestión de residuos y subproductos que se generan en la orujera y sus posibles aplicaciones después de un tratamiento adecuado.

Dirigido a:

A trabajadores y mandos cuya actividad laboral la realicen en una extractora de orujo (orujera) o almazara. También a aquellas personas interesadas en tener algún conocimiento sobre la obtención de aceites de orujo de oliva.

Capacita para:

Para adecuar los procedimientos y la maquinaria empleada en la obtención de aceite de orujo a la materia prima y conseguir un producto de calidad. Aplicar las medidas adecuadas según los riesgos o los accidentes que puedan producirse en la orujera. 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 manual se desarrolla, por etapas, el proceso de obtención del aceite de orujo así como las nociones necesarias de normativa y requisitos reglamentarios.

Aquellas personas que no tengan conocimientos previos pueden obtener una primera base en la obtención de los aceites de orujo.

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

A lo largo del manual se van a encontrar aplicaciones prácticas y actividades complementarias que permiten un conocimiento más profundo del tema desarrollado y que mejoran la asimilación de los

FICHA TÉCNICA

contenidos tratados.

Contenido Formativo:

1. Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva

- 1.1. Introducción
- 1.2. Fundamentos. Materia prima utilizada para la obtención de aceites de orujo
- 1.3. Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos
- 1.4. Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación
- 1.5. Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva
- 1.6. Operaciones
- 1.7. Planta extractora de aceite de orujo
- 1.8. Resumen

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas
- 2.3. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos en la obtención de aceites de orujo
- 2.4. Métodos y procedimientos de muestreo
- 2.5. Controles básicos a realizar en los aceites de orujo
- 2.6. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad
- 2.7. Resumen

3. Salud laboral en las extractoras de orujo-orujeras

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

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

- 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 procesado de los aceites de orujo de oliva: características, tipos y aplicaciones
- 4.7. Resumen