
Curso: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva. INAK0109 - Obtención de aceites de oliva

Horas: 80

Objetivos:

Identificar y caracterizar las bombas de trasiego, los depósitos de aceite, los utensilios y los productos de limpieza para el almacenamiento final de aceites de oliva en bodega. Determinar las condiciones que deben tener la bodega y los depósitos para garantizar la óptima conservación y el almacenamiento final de los aceites de oliva. Realizar de forma secuenciada las operaciones de trasiego, filtración y envasado, comprobando la conformación de los lotes. Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante y después del proceso de llenado. Desarrollar la cata inicial de aceite para proceder a su clasificación y verificar que cumple con las especificaciones de producto.

Dirigido a:

A trabajadores de la industria aceitera y maestros de almazara que deseen adquirir o ampliar conocimientos sobre el trasiego y el almacenamiento de aceite de oliva.

Capacita para:

Para dotar al interesado de conocimientos suficientes en el almacenamiento, el trasiego, el filtrado y el envasado de aceite de oliva. Saber diferenciar y clasificar los diferentes aceites de oliva a través de la cata.

Otros datos:

- Para personas interesadas sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de almacenamiento y trasiego de aceite de oliva.
- Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario en la bodega de la almazara.
- Este curso desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.
- A lo largo de la acción formativa se encontrará la definición de términos específicos relacionados con el aceite de oliva.
- De igual forma, el manual incluye distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. Almacenamiento de aceites de oliva

- 1.1. Introducción
- 1.2. Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares
- 1.3. Ubicación de los depósitos. Diseño
- 1.4. Características de la bodega. Superficies
- 1.5. Oxidación de los aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores
- 1.6. Documentación y registros de la bodega
- 1.7. Clasificación de los aceites de oliva
- 1.8. Resumen

2. Determinación de la calidad de aceites de oliva

- 2.1. Introducción
- 2.2. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva
- 2.3. Criterios de calidad
- 2.4. Fundamentos y metodología de los controles básicos
- 2.5. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos
- 2.6. Resumen

3. Características de acondicionamiento de la bodega

- 3.1. Introducción
- 3.2. Iluminación
- 3.3. Temperatura
- 3.4. Diseño de suelos, paredes, techos, puertas y ventanas
- 3.5. Condiciones higiénico-sanitarias
- 3.6. Resumen

4. Equipos de trasiego del aceite de oliva

- 4.1. Introducción
- 4.2. Bombas de trasiego
- 4.3. Mangueras alimentarias
- 4.4. Filtros
- 4.5. Calentadores
- 4.6. Resumen

5. Operaciones de filtración de aceite de oliva

- 5.1. Introducción
- 5.2. Filtración
- 5.3. Preparación y manejo de los filtros
- 5.4. Filtración por tierras diatomeas
- 5.5. Filtración por placas
- 5.6. Control de calidad en la filtración. Documentación, registros y medidas correctoras
- 5.7. Resumen

FICHA TÉCNICA

6. Operaciones de envasado del aceite de oliva

- 6.1. Introducción
- 6.2. Características del envase y embalaje. Función y materiales
- 6.3. Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares
- 6.4. Envasadoras y etiquetadoras. Tipos y características
- 6.5. Taponadoras: características. Tapones, tipos y características
- 6.6. Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos
- 6.7. Control de calidad en envasado y embalaje. Documentación, registros y medidas correctoras
- 6.8. Resumen

7. Análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes

- 7.1. Introducción
- 7.2. Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes
- 7.3. Composición química del aceite de oliva
- 7.4. Análisis sensorial
- 7.5. Valoración organoléptica. Procesos y características
- 7.6. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto. Concordancia de las características organolépticas con el producto catado
- 7.7. Evolución del concepto de calidad
- 7.8. Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes. Calidad de las materias primas y sistema de elaboración
- 7.9. Influencia del almacenamiento y conservación en la bodega
- 7.10. Valoración del estado de conservación de los productos
- 7.11. Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva
- 7.12. Evolución del aceite de oliva en el tiempo
- 7.13. Valoración de la relación calidad/precio
- 7.14. Resumen