INAK0109: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

INAK0109: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

Duración: 390 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2025

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2025

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UF1084: Obtención de aceites de oliva vírgenes

Recepción de aceituna
Introducción
Identificación de variedades de aceituna
Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara. Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara
Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas
Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara
Recepción y selección de la aceituna
Limpieza del fruto
Lavado del fruto
Despalillado
Pesado y toma de muestras
Almacenamiento y regulación de la aceituna
Detección de riesgos químicos
Resumen

Procesamiento de la aceituna
Introducción

© icaformación2025

Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas: descripción y características
Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara
Almazaras: características y situación de equipos
Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: concepto, tipos y características
Molienda
Batido
Preparación y características de la pasta. Pastas difíciles
Extracción parcial
Extracción por presión mediante sistema de prensas
Centrifugación horizontal de dos y tres fases
Centrifugación vertical
Decantación
Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación. Depósitos de almacenamiento en bodega
Resumen

Influencia de los métodos de procesamiento en la calidad del aceite de oliva virgen
Introducción
Clasificación de los aceites de oliva
Normativa específica relacionada con el uso de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares
Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modos de empleo
Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares
Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares
Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes
Acondicionamiento final del aceite
Subproductos del procesado de la aceituna
Control de calidad del aceite de oliva virgen
Desviaciones. Medidas correctivas
Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración
Resumen

Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en la almazara

© icaformación2025

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

Seguridad y salud laboral en la almazara
Introducción
Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara
Factores de riesgo en la almazara: medidas de protección y prevención
Primeros auxilios en almazaras
Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras
Importancia del orden, el rigor y la limpieza
Resumen

Procesos de gestión de residuos y subproductos en la almazara
Introducción
Depuración aerobia/anaerobia
Requisitos reglamentarios
Indicadores ambientales
Evaporación natural forzada
Clasificación de los principales productos finales
Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales. Subproductos de la

© icaformación2025

almazara
Tratamiento de los subproductos de almazara: orujo y alperujo. Características, tipos y aplicaciones
Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo
El alpechín
Resumen

UF1085: Obtención de aceites de oliva refinados

Proceso de refinado de aceites de oliva
Introducción
Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado
Aceites defectuosos
Fundamentos de la refinación física, química y fisicoquímica
Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación
Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos
Características del proceso de refinado
Operaciones de refinado
Resumen

Desarrollo de los métodos físicos y químicos delos controles básicos en el refinado de aceites
Introducción
Control de calidad durante la refinación
Equipos e instrumentación básica para el análisis de procesos en la refinación de aceites
Métodos y procedimientos de muestreo
Controles básicos de análisis de aceites
Registro de resultados que aseguran la trazabilidad
Resumen

Seguridad y salud laboral en la refinería
Introducción
Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías
Factores de riesgo en la refinería: medidas de protección y prevención
Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías
Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería
Resumen

© icaformación2025

Procesos de gestión de residuos y subproductos en la refinería
Introducción
Depuración aerobia/anaerobia
Requisitos reglamentarios
Indicadores ambientales
Reutilización/cogeneración de energía
Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite: características, tipos y aplicaciones
Resumen

UF1086: Obtención de aceites de orujo de oliva

Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva
Introducción
Fundamentos. Materia prima utilizada para la obtención de aceites de orujo
Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos
Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación
Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva
Operaciones
Planta extractora de aceite de orujo
Resumen

Desarrollo de los métodos físicos y químicos de los controles básicos en la obtención de aceites de orujo
Introducción
Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas
Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos en la obtención de aceites de orujo
Métodos y procedimientos de muestreo
Controles básicos a realizar en los aceites de orujo
Registro de resultados que aseguran la trazabilidad
Resumen

Salud laboral en las extractoras de orujo-orujeras
Introducción

© icaformación2025

Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras
Factores de riesgo en la orujera: medidas de protección y prevención
Primeros auxilios. Especificidades en las orujeras
Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la orujera
Resumen

Procesos de gestión de residuos y subproductos en la orujera
Introducción
Depuración aerobia/anaerobia
Requisitos reglamentarios
Indicadores ambientales
Reutilización/cogeneración de energía
Tratamiento de los subproductos obtenidos del procesado de los aceites de orujo de oliva: características, tipos y aplicaciones
Resumen

MF0030_2: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva

Almacenamiento de aceites de oliva
Introducción
Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares
Ubicación de los depósitos. Diseño
Características de la bodega. Superficies
Oxidación de los aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores
Documentación y registros de la bodega
Clasificación de los aceites de oliva
Resumen

Determinación de la calidad de aceites de oliva
Introducción
Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva
Criterios de calidad
Fundamentos y metodología de los controles básicos
Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos
Resumen

© icaformación2025

Características de acondicionamiento de la bodega
Introducción
Iluminación
Temperatura
Diseño de suelos, paredes, techos, puertas y ventanas
Condiciones higiénico-sanitarias
Resumen

Equipos de trasiego del aceite de oliva
Introducción
Bombas de trasiego
Mangueras alimentarias
Filtros
Calentadores
Resumen

Operaciones de filtración de aceite de oliva
Introducción
Filtración
Preparación y manejo de los filtros
Filtración por tierras diatomeas
Filtración por placas
Control de calidad en la filtración. Documentación, registros y medidas correctoras
Resumen

Operaciones de envasado del aceite de oliva
Introducción
Características del envase y embalaje. Función y materiales
Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares
Envasadoras y etiquetadoras. Tipos y características
Taponadoras: características. Tapones, tipos y características
Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos
Control de calidad en envasado y embalaje. Documentación, registros y medidas correctoras
Resumen

Análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes

© icaformación2025

Introducción
Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes
Composición química del aceite de oliva
Análisis sensorial
Valoración organoléptica. Procesos y características
Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto. Concordancia de las características organolépticas con el producto catado
Evolución del concepto de calidad
Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes. Calidad de las materias primas y sistema de elaboración
Influencia del almacenamiento y conservación en la bodega
Valoración del estado de conservación de los productos
Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva
Evolución del aceite de oliva en el tiempo
Valoración de la relación calidad/precio
Resumen

© icaformación2025