

OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

Código: UF1084

Duración: 56h

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.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.

Identificación de las variedades de aceitunas.

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESAMIENTO DE LA ACEITUNA.

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. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Características

Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.

Preparación de la pasta. Características de la pasta. Pastas difíciles.

Extracción parcial.

Extracción por presión mediante sistema de prensas.

Centrifugación horizontal en dos fases.

Centrifugación horizontal en tres fases.

Centrifugación vertical.

Decantación.

Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

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. Modo 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA ALMAZARA.

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.

Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).

Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).

Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasa total).

Fundamentos y metodología de los controles básicos.(Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas)

Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.

Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA ALMAZARA.

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, rigor y limpieza en las almazaras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ALMAZARA.

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 almazara.

Tratamiento de los subproductos de almazara: El orujo y alperujo.
Características, tipos y aplicaciones.

Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo.

El alpechín.