



## **MF0030\_2. Trasiego y Almacenamiento de Aceites de Oliva**

**Sku:** PIE\_MF0030\_2

**Horas:** 80

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

En el ámbito del mundo de las 26es necesario conocer los diferentes campos en la obtención de aceites de oliva, dentro del área profesional aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

### **CONTENIDOS**

#### **1. MÓDULO 1. TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA.**

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

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA.**

- Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
- Criterios de calidad.
- Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, Absorbancia en UV, ceras, humedad y materias volátiles e impurezas).
- Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA.**

- Iluminación.
- Temperatura
- Diseño de suelos, paredes