



## UF1535. Elaboración de Aceites de Oliva

**Sku:** PIE\_UF1535

**Horas:** 70

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

En el ámbito de 26, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de aceites de oliva, dentro del área profesional aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para gestionar una unidad o sección en la industria de aceites y grasas, programando, preparando y supervisando los recursos materiales y humanos disponibles, así como los trabajos necesarios para alcanzar los objetivos fijados en los planes de producción, calidad y protección ambiental.

### CONTENIDOS

#### Unidad 1. Extracción de aceites de oliva vírgenes

- El olivo: Variedad y medio, cuidados culturales, control fitosanitario y recolección.
- Transporte: Operaciones previas, recepción, limpieza y lavado del fruto, pesada y toma de muestras, almacenamiento del fruto.
- Preparación de la pasta: Molienda y batido.
- Separación de fases: Por presión, separación parcial, por centrifugación; dos y tres fases.
- Almacenamiento del aceite. Filtración, trasiegos y envasado. Tipos y características: Control de la almazara, controles visuales y controles analíticos
- Eliminación y aprovechamiento de los subproductos.
- La centrifugación en la extracción del aceite de oliva: Teoría de la centrifugación, descripción del decánter y funcionamiento, eficacia del decánter.
- Comparación de los sistemas continuos de dos y tres fases: Ventajas, inconvenientes y calidad del aceite.
- Alteraciones y defectos de los aceites de oliva.
- Categorías de los aceites de oliva.

## **Unidad 2. Extracción de los aceites de orujo de oliva**

- Obtención de aceite de orujo de oliva crudo.
- Obtención de aceite de orujo de oliva refinado.
- Obtención de aceite de orujo de oliva.
- Métodos de extracción física y 36 en los aceites de orujo.
- Métodos de refinado en los aceite de orujo de oliva refinado.
- Categorías y características de los aceite de orujo de oliva.
- Las técnicas de centrifugación, deshidratación y refinado en la obtención de aceite de orujo de oliva.

## **Unidad didáctica 3. Proceso de refinado de los aceites de oliva vírgenes y otros**

- Refinado de aceites
- Necesidad del tratamiento de aceites y grasas comestibles.
- Sistemas de refinado.
- Diagrama del proceso.
- Deslecitinación de los aceites.
- Depuración de los aceites: eliminación de impurezas sólidas y desgomado.
- Neutralización o desacidificación: fundamentos.
- Neutralización 36.
- Neutralización física.
- Decoloración: Objetivos, procedimientos de decoloración y factores que influyen en la acción decolorante.
- Desodorización: fundamento, condiciones del proceso y sistemas y equipos.
- Operaciones complementarias: winterización. Filtración y envasado.
- Plantas refinadoras.

## **Unidad didáctica 4. Almacenamiento de aceites de oliva**

- Condiciones ambientales de la sala de almacenamiento en la almazara,
- orujeras y/o refinerías (bodega).
- Características de los depósitos de almacenamiento de aceites de oliva.
- Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén.
- Clasificación y composición de lotes en el almacén.
- La trazabilidad en la conservación de los aceites de oliva.

## **Unidad didáctica 5. Envasado de aceites de oliva**

- Condiciones ambientales de la sala de envasado de la almazara, orujera,
- refinería y/o envasadoras de aceites de oliva.
- Características de los depósitos nodriza para envasado.
- Requisitos y condiciones de manipulación en la sala de envasado.

- Composición de lotes de envasado y control estadístico de pesos.

## **Unidad didáctica 6. Salud laboral en la elaboración de aceites de oliva**

- Condiciones de trabajo y seguridad.
- Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
- Seguridad y Salud Laboral en la industria de los aceites de oliva.
- Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los Lugares de Trabajo.
- Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- Planes de emergencia.

## **Unidad didáctica 7. Manejo y control de instalaciones y servidores auxiliares en industrias de los**

- ACEITES DE OLIVA. ALMAZARAS, ORUJERAS, REFINERÍAS Y ENVASADORAS.
- Producción de calor.
- Producción de aire.
- Tratamiento y conducción de agua.
- Transmisión de potencia mecánica.
- Distribución y utilización de energía eléctrica