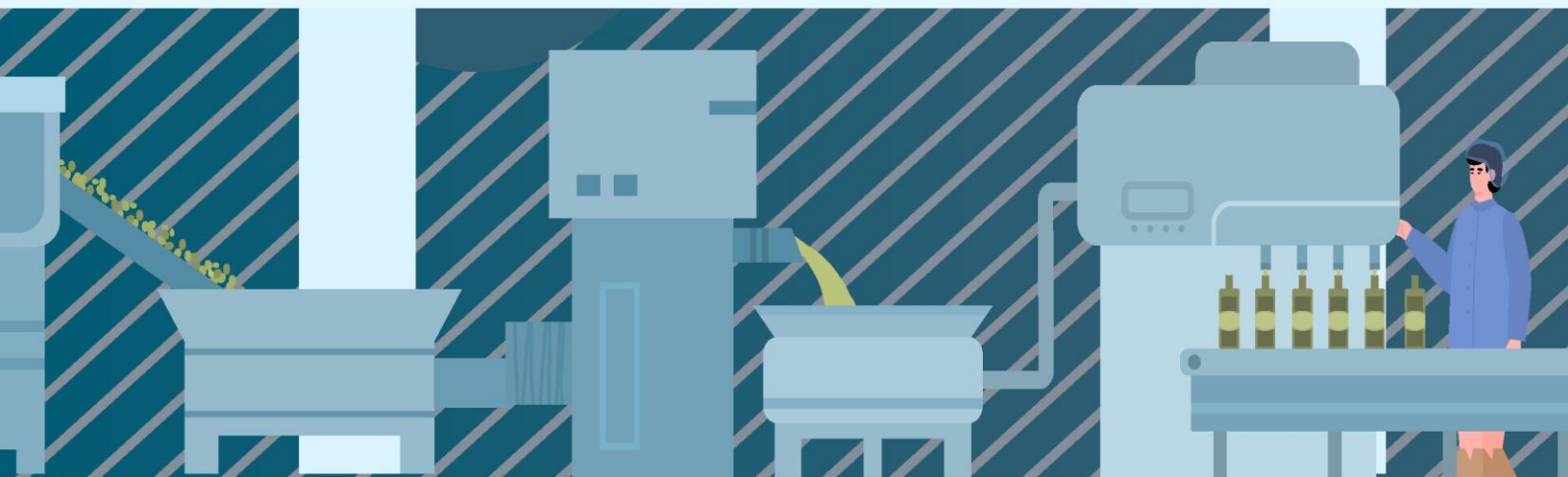


Curso de Maestros y Operarios de almazara

HORAS
390

DE ABRIL A JULIO DE 2022

Válido para el certificado profesional "Obtención de Aceites de Oliva"



ORGANIZA:

PATROCINAN:

COLABORAN:



JUAN VILAR
CONSULTORES ESTRATÉGICOS



farmaoove



PI
CUA
LIA





GUIA DIDÁCTICA

1^{er} CURSO "Maestros y Operarios de Almazara"

OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

Válido para el Certificado Profesional

1 Abril - 11 de Julio 2022

**Modalidad Distancia/Virtual/Presencial
(390h)**

DIRIGIDO A:

Profesionales del sector oleícola, especialmente a operarios, maestros y personal técnico de almazaras y también a aquellas personas que deseen formarse para un futuro profesional o deseen acreditar su experiencia/conocimiento profesional.

DESCRIPCIÓN:

Un curso organizado por la Asociación Nacional de Maestros de Almazaras y la Asociación Olivar y Aceite provincia de Jaén, entidades que apuestan firmemente por la formación continua para la mejora profesional del personal de almazaras.

Formación específica para profesionalizar el trabajo de operarios y maestros de almazara, desde el punto de vista de calidad, dentro de un proceso de rendimiento adecuado y análisis sensorial.

Un curso para aprender sobre los procesos mecánicos y técnicos en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen, refinado y de orujo, y capacitar al personal técnico de almazara/refinería/orujera, como personal clave para mejorar sus conocimientos de producción y ayudarle a tomar decisiones durante el proceso.

El curso comprende amplia formación tanto teórica como práctica impartida por especialistas del sector, profesionales y empresas del sector.

La presente formación se ajusta a las Unidades Formativas UF1084: Obtención de aceites de oliva vírgenes, UF1085 Obtención de Aceites de Oliva Refinados, UF1086 Obtención de Aceites de Orujo de Oliva y MF0030_2: Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales, vía por la que puede optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad.

OBJETIVOS:

- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción del aceite de oliva virgen, refinado y orujo.
- Controlar la elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo y sus sistemas automatizados de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo.
- Determinar las características de las materias primas y materiales auxiliares que van a intervenir en la elaboración y envasado del aceite de oliva virgen, refinado y orujo, asegurando la producción y la calidad requeridas.
- Programar los procesos de recepción de aceituna, definiendo el flujo de la materia prima, las etapas, su secuenciación, así como los equipos necesarios, optimizando los recursos disponibles y asegurando los niveles de producción y

calidad requeridos.

- Determinar los procesos de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo, examinando el flujo del producto y fijando en cada operación los equipos y útiles necesarios, para asegurar los niveles de producción requeridos, adoptando, en su caso, las medidas correctoras oportunas.
- Desarrollar los procedimientos operativos de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo, fijando para cada operación las condiciones idóneas, parámetros de control, las comprobaciones de calidad y las medidas correctoras oportunas para asegurar el buen funcionamiento del proceso productivo.
- Adaptar y disponer la documentación técnica específica necesaria para el desarrollo y control del proceso de elaboración de aceite de oliva virgen, refinado y orujo.
- Organizar y controlar las actividades de recepción, limpieza, almacenamiento, molienda, batido, centrifugación y almacenamiento, para la extracción del aceite de oliva virgen.
- Supervisar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración y envasado.
- Supervisar la ejecución de los procesos de extracción de aceites de oliva virgen, refinado y orujo.
- Verificar que el proceso de envasado y embalaje del aceite de oliva virgen, refinado y orujo, cumple los criterios de calidad preestablecidos.
- Conocer las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad laboral y la higiene alimentaria, en el área de extracción de aceite de oliva virgen, refinado y orujo.
- Verificar la programación del sistema de producción, así como de las instalaciones automáticas a partir de un proceso secuencial establecido y controlar y mantener las instalaciones y los servicios auxiliares.
- Determinar el control de la calidad de materias primas, así como de los productos acabados y semiacabados, efectuando los ensayos fisicoquímicos y sensoriales determinados.
- Interpretar los resultados, gestionando la documentación de los ensayos de acuerdo a los procedimientos establecidos para el control integral de calidad en la empresa.

Conocer y aplicar el método oficial de análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes según normativa COI (evaluación, ficha de cata, copas, sala de cata, etc.).

DURACIÓN Y CALENDARIO:

El curso dará **comienzo el 1 Abril** y **finalizará 11 de Julio de 2022**, en la modalidad mixta de: distancia (libro y cuestionarios de evaluación), virtual (clases online) y presencial (clases y visitas in situ) con una duración total de 390h.

Nota: El calendario podría estar sujeto a cambios en función de la disponibilidad del profesorado y por circunstancias ajenas al curso.

DURACIÓN PROGRAMA FORMATIVO:

	TOTAL HORAS	DISTANCIA	VIRTUAL	PRESENCIALES
VERDE: OBTENCIÓN ACEITES DE OLIVA VÍRGENES	120	72	36	12
AZUL: OBTENCIÓN ACEITES DE OLIVA REFINADOS	60	48	12	0
OCRE: OBTENCIÓN ACEITES DE ORUJO	60	36	12	12
MORADO: TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES	150	102	36	12

abril 2022						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
				4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	
4	5	6	7	8	9	10
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	
11	12	13	14	15	16	17
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	S. SANTA	S. SANTA	S. SANTA	
18	19	20	21	22	23	24
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Presencial	8 horas Presencial	
25	26	27	28	29	30	
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	

junio 2022						
L	M	X	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
		4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	
6	7	8	9	10	11	12
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	8 horas A Distancia	
13	14	15	16	17	18	19
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	
20	21	22	23	24	25	26
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	
27	28	29	30			
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia			

mayo 2022						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	8 horas A Distancia	
9	10	11	12	13	14	15
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	
16	17	18	19	20	21	22
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Virtuales	8 horas Virtuales	
23	24	25	26	27	28	29
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas Presencial	8 horas Presencial	
30	31					
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia					

julio 2022						
L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
				4 horas Presencial	8 horas Presencial	
4	5	6	7	8	9	10
4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	4 horas A Distancia	8 horas A Distancia	
11	12	13	14	15	16	17
2 horas A Distancia						
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

PRECIO E INSCRIPCIÓN:

PRECIOS MODULOS/ CURSO	390H		
		PRECIOS SOCIOS	NO SOCIOS
MÓDULO 1 -OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN (120h)		185	245
MÓDULO 2 -OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS (60 h)		95	155
MÓDULO 3 -OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO (60 h)		95	155
MÓDULO 4 -TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO (150h)		230	290
		605	845
CURSO COMPLETO OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA 390 h (-5%)		575 €	800 €

El número de plazas es limitado por lo que las solicitudes se atenderán por riguroso orden de matriculación. El alumno se puede inscribir en el Curso Completo o en Módulos independientes. TENDRÁN PRIORIDAD EN LA REALIZACIÓN AQUELLOS ALUMNOS QUE REALICEN TODOS LOS MÓDULOS.

En cualquier caso, ha de rellenarse la inscripción que podrá descargar en la web:

<https://centrodeolivaryaceite.com/formacion-y-cursos/>

El abono del curso, también podrá realizarse:

- Por tienda online en el siguiente enlace: <https://centrodeolivaryaceite.com/tienda/31-cursos-y-talleres>
- Por transferencia al número de cuenta IBAN ES77-3067-0072-96-2341346324 (Caja Rural de Jaén). *(Por favor, indique en el CONCEPTO: "Curso de Maestro de Almazara MODULO XXX" + nombre y apellidos)*

PROFESORADO:

El curso estará impartido y tutorizado por profesionales, especialistas y empresas del sector.

- Alfonso Montaña. Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura (CETAEX).
- Rafael Lopez Uceda (IADA Ingenieros).
- Raúl Rosa. Ildefonso Rosa Ramírez e Hijos (JAR).
- Manuel Moya. Universidad de Jaén.
- Jose Jiménez. IMS PESAJE
- José Zambrana. IMS Pesaje.

- M^a Dolores Peña. Laboratorio Olivarum.
- Antonio Carazo. Pieralisi España.
- Gabriel Beltrán. IFAPA Venta del Llano.
- Antonio Jiménez. IFAPA Venta del Llano.
- Juan Antonio Tello. Laboratorio Juan Antonio Tello.
- Ponente pendiente confirmar. FOSS
- Jose Manuel López. Técnicas de Higiene Alimentaria y Ambiental (THA)
- Marta Amo . Mengíbar SCA Grupo Migasa.
- Jose Antonio La Cal. Bioliza Estrategias de Biomasa.
- Tomás Mendez. Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Soledad Román. Centro de Interpretación Olivar y Aceite.
- Manuel Caravaca. AEMODA.
- Brígida Jiménez . IFAPA Cabra .
- M^a Paz Aguilera . IFAPA Venta del Llano.
- Mercedes Uceda. IADA Ingenieros.
- Antonia Fernández. Grupo Jaencoop.
- Mariela Chova. Grupo Castillo de Canena.
- Ponente pendiente confirmar. HERPASUR S.A. .
- Julio Ruiz . Filtros Maquivi (Maquinaria Vinícola, S.L)
- Ponente pendiente confirmar. Olmos, Equipos de Envasado.
- Juan Vilar. Juan Vilar Consultores Estratégicos.
- Joaquín Morillo . Bioland Energy.
- Emilio Artero . SCA Virgen de Zocueca –Picualia.
- Miguel Angel Luque. Sebastián Barragán. Olmos, Equipos de Envasado.
- Antonio Roldán. FOSS.
- Ponente pendiente confirmar. HERPASUR S.A.

CONTENIDOS FORMATIVOS:

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1084 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.

1. Identificación de las variedades de aceitunas.
2. Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara.
Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara.
3. Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas.
4. Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara.
5. Recepción y selección de la aceituna.
6. Limpieza del fruto.
7. Lavado del fruto.
8. Despalillado
9. Pesado y toma de muestras.
10. Almacenamiento y regulación de la aceituna.
11. Detección de riesgos químicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESAMIENTO DE LA ACEITUNA.

1. Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas, descripción y características.
2. Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara.
3. Almazaras características y situación de equipos.
4. Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: Concepto, tipos y características.
5. Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Características
6. Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
7. Preparación de la pasta. Características de la pasta. Pastas difíciles.
8. Extracción parcial.
9. Extracción por presión mediante sistema de prensas.
10. Centrifugación horizontal en dos fases.
11. Centrifugación horizontal en tres fases.
12. Centrifugación vertical.
13. Decantación.
14. 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.

1. Clasificación de los aceites de oliva.
2. Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
3. Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
4. Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
5. Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
6. Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes.
7. Acondicionamiento final del aceite.
8. Subproductos del procesado de la aceituna.
9. Control de Calidad del aceite de oliva virgen.
10. Desviaciones. Medidas correctivas.
11. 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.

1. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
2. Criterios de calidad.
3. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos de las almazaras.
4. Métodos y procedimientos de muestreo.
5. Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes.
6. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).
7. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
8. Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasa total).
9. Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas)
10. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.
11. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

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

1. Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara.
2. Factores de riesgo en la almazara: Medidas de protección y prevención.
3. Primeros auxilios en almazaras.
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras.

5. Importancia del orden, rigor y limpieza en las almazaras.

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

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios
3. Indicadores ambientales.
4. Evaporación natural forzada.
5. Clasificación de los principales productos finales.
6. Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
7. Subproductos de la almazara.
8. Tratamiento de los subproductos de almazara: El orujo y alperujo. Características, tipos y aplicaciones.
9. Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo.
10. El alpechín.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1085 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE REFINADO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado. Características.
2. Aceites defectuosos.
3. Fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
4. Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
5. Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos.
6. Características del proceso de refinado.
7. Operaciones de refinado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN EL REFINADO DE ACEITES.

1. Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras.
2. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la refinación de aceites.
3. Métodos y procedimientos de muestreo.
4. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
5. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA REFINERÍA.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías.

2. Factores de riesgo en la refinería: Medidas de protección y prevención
3. Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA REFINERÍA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios.
3. Indicadores ambientales.
4. Reutilización/cogeneración de energía.
5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite: Características, tipos y aplicaciones.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF1086 OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.

6. Fundamentos. Materia prima utilizada para la obtención de aceites de orujo.
7. Planta extractora de aceites de orujo.
8. Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos.
9. Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
10. Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva.
11. Operaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO.

1. Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas.
2. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la obtención de aceites de orujo.
3. Métodos y procedimientos de muestreo.
4. Controles básicos a realizar en los aceites de orujos.
5. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALUD LABORAL EN LAS EXTRACTORAS DE ORUJO-ORUJERAS.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras.
2. Factores de riesgo en la orujera: Medidas de protección y prevención.
3. Primeros auxilios. Especificidades en las orejeras.
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la orujera.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ORUJERA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios.
3. Indicadores ambientales.
4. Reutilización/cogeneración de energía.
5. Tratamiento de los subproductos obtenidos del procesado de los aceites de orujo de oliva: Características, tipos y aplicaciones.

MÓDULO 2. MF0030_2 TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA (TOTAL 130 h)

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA.

1. Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares.
2. Ubicación de depósitos. Diseño
3. Superficies de la bodega.
4. Oxidación de aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores.
5. Características de una bodega.
6. Documentación y registros en bodega.
7. Clasificación de los aceites de oliva

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA.

1. Iluminación.
2. Temperatura.
3. Diseño de suelos, paredes, techos, puertas y ventanas.
4. Condiciones higiénico-sanitarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE TRASIEGO DE ACEITE DE OLIVA.

1. Bombas de trasiego. Tipos y características.
2. Mangueras alimentarias. Tipos y características
3. Filtros. Tipos y características.
4. Calentadores.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE DE OLIVA.

1. Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.
2. Preparación y manejo de los filtros.
3. Filtración por tierras diatomeas. Tipos y características.
4. Filtración por placas. Tipos y características.
5. Control de calidad en la filtración.
6. Documentación y registros. Medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES DE ENVASADO DEL ACEITE DE OLIVA.

1. Características del envase y embalaje. Función. Materiales.
2. Etiquetado. Normativa. Tipos y códigos. Productos adhesivos y otros auxiliares.
3. Envasadoras y etiquetadoras. Tipos y características.
4. Taponadoras: Características. Tapones, tipos y características.
5. Procedimientos de llenado y cierre de envases. Controles básicos.
6. Control de calidad en envasado y embalaje.
7. Documentación y registros. Medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

1. Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes.
2. Composición química del aceite de oliva.
3. Análisis sensorial.
4. Valoración organoléptica. Método Oficial de Análisis Sensorial de Aceites de Oliva Vírgenes por normativa COI (evaluación, ficha de cata, copas, sala de cata, etc.).
5. Procesos y características organolépticas.
6. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto.
7. Evolución del concepto de calidad.
8. Relación de las sensaciones organolépticas con los componentes, calidad de las materias primas y sistema de elaboración.
9. Influencia del almacenamiento y conservación en bodega.
10. Valoración del estado de conservación de los productos.
11. Aplicación de la cata en la clasificación de los aceites de oliva.
12. Evolución de los aceites de oliva en el tiempo.
13. Valoración de la relación calidad/ precio.

MATERIAL DIDÁCTICO

- Manual teórico 'Obtención de Aceites de Oliva Vírgenes'.
- Manual teórico 'Obtención de Aceites de Oliva Refinados'.
- Manual teórico 'Obtención de Aceites de Orujo de Oliva'.
- Manual teórico 'Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva'.
- Guía didáctica y Guía del alumno.
- Cuestionarios de evaluación (son los mismos ejercicios que vienen al final de cada tema).
- Presentaciones resumen en Power point del profesorado.

ACREDITACIÓN DE LA FORMACIÓN

Al final del desarrollo de cada UNIDAD FORMATIVA, si se obtiene la calificación de APTO, recibirás en un plazo máximo de 15 días desde la fecha de finalización un certificado que acreditará la formación recibida y complementará tu currículum profesional.

El alumno recibirá un Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le acredita las **Unidades Formativas realizadas** reguladas en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el Certificado de Profesionalidad Obtención de Aceites de Oliva.

INFORMACIÓN:

Centro de Interpretación Olivar y Aceite

C/Corredera de San Fernando,32, 23400 Úbeda (Jaén)

www.centrodeolivaryaceite.com

E-mail: info@centrodeolivaryaceite.com

Tfno.: 953755889