

## TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

Código: 6630

➤ **Modalidad:** Distancia

➤ **Duración:** 80 horas

➤ **Objetivos:**

Identificar y caracterizar las bombas de trasiego, los depósitos de aceite, los utensilios y los productos de limpieza para el almacenamiento final de aceites de oliva en bodega. Determinar las condiciones que deben tener la bodega y los depósitos para garantizar la óptima conservación y el almacenamiento final de los aceites de oliva. Realizar de forma secuenciada las operaciones de trasiego, filtración y envasado, comprobando la conformación de los lotes. Desarrollar los métodos de análisis adecuados para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante y después del proceso de llenado. Desarrollar la cata inicial de aceite para proceder a su clasificación y verificar que cumple con las especificaciones de producto.

➤ **Contenidos:**

### **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

### **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

# PROGRAMA FORMATIVO

---

## **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**

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