

CURSO PARA OPERARIOS DE ALMAZARA Y ALMAZAREROS

PROGRAMA:

DIA 1

9:00 a 9:30 Presentación del curso

9:30 a 11:00 - La Calidad de Aceite de oliva virgen.

Operaciones preliminares, Toma de muestras, Calidad de la aceituna, índice de madurez y composición.

11:00 a 11:15 Coffee break

11:15 a 13:00 Interpretación de los datos cualitativos y cuantitativos de la aceituna, para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de los distintos aceites

13:00 a 14:00 el análisis sensorial y su importancia en el la gestión del proceso productivo. Cata practica de 6 aceites como ejemplo de elaboración.

14:00 a 15:30 Comida.

15:30 a 17:15 Tecnología de elaboración y sus efectos sobre la calidad,

17:15 a 17:30 Coffee break

17:30 a 19:00 La Molienda, Batido (amasado), centrifugación, almacenamiento conservación y filtrado.

Dia 2.

9:00 a 11:00 La Molienda, Batido (amasado), centrifugación, almacenamiento, conservación y filtrado.

11:00 a 11:15 Coffee break

11:15 a 13:30 Parámetros de regulación de los sistemas continuos.

15:30 a 16:45 Parámetros de control en la producción para un mejor agotamiento.

16:45 a 17:15 Gestión de subproductos.

17:15 a 17:30 Coffee break

17:30 a 19:00 El análisis químico de los aceites de oliva.

- Norma comercial aplicable a los Aceites de oliva y al aceite de orujo de oliva
- Qué análisis pedir al laboratorio y su interpretación.

Dia 3.

9:00 a 14:00 Visita almazara, en donde repasaremos los siguientes conceptos:

9:00 a 11:00 Puntos de Control en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen

Control y mantenimiento de las instalaciones oleícolas, en todo el proceso, desde la tolva de recepción, hasta el almacenamiento. Casos prácticos de manejo de maquinaria oleícola.

11:00 a 11:15 Coffee break.

11:15 a 14:00 El marco normativo que afecta a la industria Oleícola

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos. APPCC.

Trazabilidad del proceso productivo

Normativa medioambiental

Normativa Técnico Industrial.

Normativa laboral. Prevención de riesgos laborales.

NOTA: el programa se adaptará a las inquietudes de los alumnos asistentes, profundizando mas en aquellos temas que tengan mayor interés para ellos.

Para más información contacta con el correo info@fundacionintercoop.com o al teléfono 964 50 32 50.