

CURSO DE TECNOLOGIA DE ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

Dirigido a todo aquel que tenga interés en el mundo del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), para especializarse en su elaboración y pudiendo adquirir los conocimientos suficientes para la puesta en marcha de los procesos.

Eminentemente práctico, realizándose en las instalaciones de Almazaras Industriales y Laboratorio.

PROGRAMA:

- INTRODUCCIÓN AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN
- TERMINOLOGÍA
- REGIMEN JURÍDICO-DERECHO AGROALIMENTARIO
- FACTORES DE INFLUENCIA –OLIVICULTURA
- EL FRUTO DEL OLIVO
- DETERMINACIÓN PUNTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN Y SISTEMA ANALÍTICO
- SISTEMAS DE RECOLECCIÓN
- CONTENEDORES DE RECOLECCIÓN
- ZONA DE ELABORACIÓN DE ACEITES
- ZONA DE RECEPCIÓN
- RECEPCIÓN DE ACEITUNAS
- TOMA DE MUESTRAS
- TOLVAS PULMÓN
- IMPUREZAS: LIMPIADORAS-LAVADORAS-CONTROL DE PESO
- PREPARACIÓN DE LA PASTA: MOLIENDA, BATIDO.
- METODOS ANALÍTICOS.
- PASTAS EMULSIONADAS
- BOMBAS DE TRANSPORTE E INYECCIÓN

-SEPARACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO:

POR PERCOLACIÓN
POR PRESIÓN
POR CENTRIFUGACIÓN EN TRES FASES
POR CENTRIFUGACIÓN EN DOS FASES

-TAMIZADO

-SEPARACIÓN LÍQUIDO-LÍQUIDO POR DECANTACIÓN

-SEPARACIÓN CENTRIFUGACIÓN

-FUNDAMENTOS TÉCNICOS DE CLASIFICACIÓN POR CALIDADES

-ALMACENAMIENTO

-FILTRACIÓN

-MOLTURACIÓN

-ENVASADO

-TRAZABILIDAD

-ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

-AUTOMATIZACIONES.

-CONTROL DE ALMAZARA.PROCESO DE ELABORACIÓN.

-EL ORUJO DE ACEITUNAS. APROVECHAMIENTO.

-EFLUENTES DE ALMAZARA

-VISITAS ALMAZARAS

PROFESORADO:

D. José Alba Mendoza. Doctor CC. Químicas
D. Fernando Martínez Román. Doctor CC. Biológicas
D^a M^a José Moyano Pérez. Doctora en Farmacia
D. Juan Vilar. Doctor en CC. Económicas y Empresariales
D. Vicente Rodríguez Fuentes. Ldo. Derecho
D. Juan Antonio Morillo. Ldo en Derecho. Alta Especialización en Grasas.
D. Francisco Hidalgo Casado. Ingeniero Técnico Industrial.
D. Antonio Isern. Ingeniero Técnico Agrícola.
D. Julio Forcada Siles. Ingeniero Técnico Agrícola.
D. Cristóbal Hidalgo Casado. Maestro de Almazara.
D. Francisco Espinosa de los Monteros. Maestro de Almazara.

CALENDARIO:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

 Fiestas

 Curso Elaboración

 Prácticas

*22-26 Septiembre cada alumno tendrá 3 horas de laboratorio dentro de este margen.

*16-18 Octubre se asistirá al menos 8 h. de molturación con Maestro de Almazara dentro de este margen.

*7-8 de Noviembre cada alumno asistirá al menos a una jornada completa de Control de Almazara.

Las prácticas son susceptibles de cambios dependiendo de la campaña o por motivos meteorológicos.

El horario entre semana 4 a 9 de la tarde, sábado 9 a 2, excepto algunas prácticas que son todo el día.

Información; [cursos@basilippo.com](mailto: cursos@basilippo.com) Tlf.620855174 **Código del Curso:** CURSO14-05

Matricula: 1.600 € ingreso nº cta.2100-2547-950210048041

Lugar: Hacienda Merrha. Crtra. Viso-Tocina Km 2. El Viso del Alcor.Sevilla

ORGANIZA:



PATROCINA:



COLABORA:

