



aula virgen extra
FORMACIÓN OLEÍCOLA



Técnico de Almazaras

Con el curso "Técnico de almazaras", Fundación Eurocaja Rural y la Denominación de Origen Montes de Toledo apuestan por la profesionalización y optimización de la gestión de almazaras y los procesos para la obtención de AOVE de calidad.

Conscientes de la importancia que tiene el sector agroalimentario, con esta iniciativa se pretende hacer más competitivo un sector vital para la cohesión socioeconómica de nuestras zonas rurales, dotando a sus profesionales de todos los recursos y herramientas necesarios sobre los principales ejes de trabajo del sector.



01

Dotar al alumnado de la formación necesaria sobre la gestión de la almazara y de los procesos de obtención del aceite de oliva virgen.

02

Estudiar los procesos que intervienen en la elaboración del aceite de oliva virgen e identificar los puntos críticos en los que se puede producir una pérdida de calidad.

03

Informar sobre los métodos de control del proceso orientados a mejorar la calidad de aceites y obtener los máximos rendimientos.

04

Iniciar a los alumnos en el concepto de calidad sensorial de los aceites.

05

Dar a conocer la legislación que aplica a la elaboración de aceites.

06

Incrementar y mejorar los conocimientos de los maestros de almazara en el uso de nuevas técnicas y optimización de los procesos.





El curso de "**Técnico de almazaras**" está dirigido a personal de almazaras y a personas graduadas en estudios relacionados con el sector agroalimentario.

En la recepción de candidaturas se valorará ser personal de almazaras certificadas por la DOP Montes de Toledo.

INFORMACIÓN

7

32h de formación teórica + 20h de formación práctica = 55 h



CALENDARIO FORMACIÓN TEÓRICA

| JUNIO | | | | | | |
|-------|----|----|----|----|----|----|
| L | M | X | J | V | S | D |
| 29 | 30 | 31 | 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 | 1 | 2 |

**Festividad local Corpus Christi*

**Calendario formación práctica pendiente de confirmación*



HORARIO

De 16:30h a 20:30h



LUGAR

Sala de formación en los servicios centrales de Eurocaja Rural. Las sesiones prácticas se realizarán en el laboratorio de Eurocaja Rural y en las almazaras colaboradoras de la DOP Montes de Toledo



INSCRIPCIÓN

A través de formulario en www.eurocajarural.fun

Programa valorado en 500€. El personal de empresas certificadas por la DOP Montes de Toledo podrá optar a becas formativas.

Plazas limitadas:

30

Técnico de almazaras



I. EL OLIVO Y SU FRUTO: BOTÁNICA Y AGRONOMÍA

Conceptos básicos.

Estado sanitario del fruto.

Estado de maduración. Elección del momento de cosecha en función del perfil deseado. Factores económicos

Sistemas de recolección. Transporte a la almazara

II. RECEPCIÓN DE ACEITUNA

Recepción y selección de la aceituna. Separación por variedad y calidad.

Limpieza del fruto.

Lavado del fruto.

Pesado y toma de muestras.

Almacenamiento de la aceituna.

III. PREPARACIÓN DE LA PASTA. MOLIENDA

Tipos de molino.

Tipos de cribas.

Mantenimiento y regulación del molino.

IV. PREPARACIÓN DE LA PASTA. BATIDO

Tiempo de batido .

Temperatura de batido.

Coadyuvantes.



V. SEPARACIÓN DE FASES. CENTRIFUGACIÓN HORIZONTAL

Manejo de caudales.

Diferencial.

Inyección de agua.

VI. SEPARACIÓN DE FASES. CENTRIFUGACIÓN VERTICAL

Manejo de caudales.

Inyección de agua.

Anillos de regulación.

VII. FILTRACIÓN Y ENVASADO

Tipos de filtro.

Manejo de filtrado.

VIII. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DEL ACEITE

Bodega y depósitos.

Gestión de la bodega.

Condiciones óptimas de conservación.



IX. CONTROL DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Clasificación de los aceites de oliva. Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión de 29 de julio de 2022.

Análisis físico- químico en almazara.

Puntos críticos del proceso que pueden influir en la calidad del producto.

Antioxidantes y compuestos volátiles de los aceites de oliva.

Aplicaciones de la tecnología NIR en el control de almazara.

X. ANÁLISIS SENSORIAL

La cata como instrumento de clasificación de la bodega.

Reconocimiento de defectos más comunes.

Causas de la aparición de los defectos más comunes.

XI. TRAZABILIDAD

XII. LABORATORIO



Anunciación Carpio Dueñas

Instituto de la Grasa (CSIC)

Bióloga, especialista en aceites y análisis sensorial.

Brígida Jiménez Herrera

Directora en Centro IFAPA de
Cabra



Enrique García-Tenorio

Director de la Denominación de
Origen Protegida Montes de
Toledo.

Fernando Martínez Román
Instituto de la Grasa (CSIC)
Especialista en I+D+I



Francisco Alcántara Muñoz
Gestor de proyectos en el sector
oleícola, AEMO.

Inmaculada Martín Salas
Jefa de laboratorio de Eurocaja
Rural.





José Antonio Torres Aguilera
Químico y Oleólogo.
CEO en EVOLEO S.L.U.

José María Penco
Director Asociación Española
Municipios del Olivo, AEMO.



Mª Paz Aguilera Herrera
Especialista técnico en Centro
IFAPA Venta del Llano



aula virgen extra

FORMACIÓN OLEÍCOLA