



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

### INAK0109 - Obtención de aceites de oliva

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

## 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

1. Introducción
2. Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares
3. Ubicación de los depósitos. Diseño
4. Características de la bodega. Superficies

5. Oxidación de los aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores
6. Documentación y registros de la bodega
7. Clasificación de los aceites de oliva
8. Resumen

## DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA

1. Introducción
2. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva
3. Criterios de calidad
4. Fundamentos y metodología de los controles básicos
5. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos
6. Resumen

## CARACTERÍSTICAS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA

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

## EQUIPOS DE TRASIEGO DEL ACEITE DE OLIVA

1. Introducción
2. Bombas de trasiego
3. Mangueras alimentarias
4. Filtros
5. Calentadores
6. Resumen

## OPERACIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE DE OLIVA

1. Introducción
2. Filtración
3. Preparación y manejo de los filtros
4. Filtración por tierras diatomeas
5. Filtración por placas
6. Control de calidad en la filtración. Documentación, registros y medidas correctoras
7. Resumen

## OPERACIONES DE ENVASADO DEL ACEITE DE OLIVA

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

## ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

1. Introducción
2. Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes
3. Composición química del aceite de oliva
4. Análisis sensorial
5. Valoración organoléptica. Procesos y características
6. Relación de los atributos sensoriales con la calidad del producto. Concordancia de las características organolépticas con el producto catado
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 la 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 del aceite de oliva en el tiempo
13. Valoración de la relación calidad/precio
14. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)