



EFA
ORETANA



CURSO MAESTRO DE ALMAZARA

TOLEDO

Curso bonificable por
FUNDAE

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



OBJETIVO DEL CURSO

Dotar a los alumnos de una **formación** que les permita abordar con éxito la **elaboración de AOVE**, así como un mejor conocimiento del mismo y de los factores que influyen en la calidad.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO EL CURSO?

A personas que están **trabajando en almazaras** y que quieran mejorar, o a personas interesadas en **conocer el oficio** para un futuro trabajo en este sector.

¿QUÉ ES UN MAESTRO DE ALMAZARA?

Es la persona **responsable del funcionamiento de una almazara**, su trabajo suele abarcar labores durante todo el año. Está capacitada, y es la **máxima responsable de la elaboración de los AOVE** controlando todos los pasos y parámetros en el proceso de elaboración, almacenamiento posterior, así como la puesta a punto de la maquinaria y otras labores administrativas y de mantenimiento.

MÓDULO 1: Determinación del momento óptimo de recolección

Índice cromático

Rendimiento graso sobre materia seca/húmeda

Rendimiento industrial

MÓDULO 2: Incidencias de la práctica agronómica en la calidad del AOVE

Influencia varietal

Suelo y relieve

Climatología

Prácticas agronómicas

Recolección y transporte

MÓDULO 3: Recepción de la aceituna y gestión de patio

Proceso de limpieza

Proceso de lavado e influencia sobre la calidad del aceite

Manejo de tolvas de acopio/ Almacenaje

MÓDULO 4: Molturación

Tipos de cribas a emplear según estado de la aceituna

Tipos de molinos

Distintas regulaciones que admite el proceso

Limpieza

MÓDULO 5: Batido de la pasta

Objetivo del proceso

Variables que intervienen en la calidad del AOVE en este proceso

Adicción de coadyuvantes

Batido de pastas difíciles/ Estrategias

Adicción de agua al proceso de batido

Regulación y limpieza de máquinas batidoras

MÓDULO 6: Separación sólido/líquido

Fundamentos teóricos del proceso

Regulación de las máquinas para el apurado de las pastas

Proceso de limpieza y mantenimiento del decanter

MÓDULO 7: Separación líquido/líquido

Fundamentos teóricos de esta función

Influencia de esta fase sobre la calidad del AOVE

Limpieza y regulación de estas máquinas

MÓDULO 8: Cata organoléptica e indicadores físico-químicos

Indicadores físico-químicos, grado de acidez, índice de peróxidos K270 y K232, Eritrodiol + Uvaol, ceras e influencia de las técnicas de almazara

Cata organoléptica

Caracterización de los defectos del aceite

Frutados

Amargo y picante

MÓDULO 9: Bodega

Características técnicas deseables

Aislamiento, temperatura y tipo de bidones

Sistemas de limpieza, atmósfera inerte, filtrado y gestión de bodega

Trazabilidad y ARCP

INSCRIPCIÓN Y ADMISIÓN:

Las inscripciones se harán en EFA Oretana. Los alumnos serán admitidos por orden de inscripción.

HORARIO:

Sábados de 9:00 a 15:00

TEMPORALIZACIÓN:

- Módulos 1,2 y 3: Sábado 21 de marzo
- Módulos 4, 5, 6 y 7: Sábado 28 de marzo
- Visita de estudios a almazara: Sábado 11 de abril
- Módulo 8: Sábado 18 de abril
- Módulo 9: Sábado 25 de abril

CONTACTO

Teléfono

925 22 82 15 / 622 65 05 89

E-mail

administracion@efaoretana.org

Web

www.efaoretana.org

