



Catálogo de Especialidades Formativas

PROGRAMA FORMATIVO

Elaboración de aceite de oliva virgen extra (AOVE) Gourmet

Noviembre 2021

IDENTIFICACIÓN DE LA ESPECIALIDAD Y PARÁMETROS DEL CONTEXTO FORMATIVO

Denominación de la especialidad:	ELABORACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE) GOURMET
Familia Profesional:	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
Área Profesional:	ACEITES Y GRASAS
Código:	INAK02
Nivel de cualificación profesional:	3

Objetivo general

Definir los factores que influyen en el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen (AOV) con el objetivo de optimizarlo y obtener un producto de máxima calidad que se diferencie y sobresalga en el mercado del resto de los de su misma especie (AOVE Gourmet).

Relación de módulos de formación

Módulo 1	Composición del aceite de oliva virgen	7 horas
Módulo 2	Parámetros de calidad del aceite de oliva virgen	15 horas
Módulo 3	Elaboración de AOVE Gourmet: fases del proceso	40 horas
Módulo 4	Elaboración de AOVE Gourmet: controles del proceso	8 horas

Modalidades de impartición

Presencial

Duración de la formación

Duración total 70 horas

Requisitos de acceso del alumnado

Acreditaciones/ titulaciones	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Título de Bachiller o equivalente- Título de Técnico Superior (FP Grado Superior) o equivalente de las Familias profesionales de Química e Industrias alimentarias.- Certificados de profesionalidad de nivel 3 de las Familias profesionales de Química e Industrias alimentarias
Experiencia profesional	No se requiere.

Prescripciones de formadores y tutores

Acreditación requerida	Cumplir como mínimo alguno de los siguientes requisitos: <ul style="list-style-type: none">- Licenciado, Ingeniero en el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.- Diplomado, Ingeniero Técnico o el título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
-------------------------------	--

Experiencia profesional mínima requerida	Deberá acreditarse al menos dos años de experiencia profesional en trabajos técnicos relacionados con el ámbito de la calidad y la elaboración de aceites de oliva vírgenes. Así mismo, deberán acreditarse también conocimientos de análisis sensorial y físico-químico del producto.
Competencia docente	Será necesario tener formación metodológica y experiencia docente mínima de dos años.

Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamientos

Espacios formativos	Superficie m² para 15 participantes	Incremento Superficie/ participante (Máximo 30 participantes)
Aula de gestión	45 m ²	2,4 m ² / participante

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Mesa y silla para el formador - Mesas y sillas para el alumnado - Material de aula - Pizarra - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador - PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos. - Software específico para el aprendizaje de cada acción formativa

La superficie de los espacios e instalaciones estarán en función de su tipología y del número de participantes. Tendrán como mínimo los metros cuadrados que se indican para 15 participantes y el equipamiento suficiente para los mismos.

En el caso de que aumente el número de participantes, hasta un máximo de 30, la superficie de las aulas se incrementará proporcionalmente (según se indica en la tabla en lo relativo a m²/ participante) y el equipamiento estará en consonancia con dicho aumento.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

- 12191028 Directores del departamento de control de calidad
- 31421010 Asesores agrícolas
- 31601052 Técnicos en control de calidad en industrias alimentarias
- 32031010 Encargados de industrias alimentarias
- 61101113 Trabajadores agrícolas del olivo
- 77051017 Almazareros

Requisitos oficiales de las entidades o centros de formación

Estar inscrito en el Registro de entidades de formación (Servicios Públicos de Empleo)
--

DESARROLLO MODULAR

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: COMPOSICIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

OBJETIVO

Analizar los distintos componentes del aceite de oliva virgen (AOV), determinando su influencia en la estabilidad del producto final.

DURACIÓN : 7 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Determinación de la composición acídica de los AOV
 - Principales ácidos grasos presentes en el aceite.
 - Definición de Triglicérido.
 - Importancia de los triglicéridos en la composición de los AOV.
- Caracterización de los biofenoles del AOV.
 - Definición Compuesto Antioxidante.
 - Principales biofenoles presentes en el aceite.
 - Otros antioxidantes del AOV: Ácido oléico y compuestos minoritarios.
- Influencia de la composición química en la estabilidad del AOV.
 - Concepto de estabilidad.
 - Influencia de la composición en la estabilidad del AOV.
- Análisis de variedades de aceitunas
 - Variedades de aceituna en España.
 - Otras variedades de aceituna.
 - Perfil químico de las principales variedades de aceitunas

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de conocer la composición de los AOV para la comprensión del concepto de estabilidad.
- Interés por el uso de la tecnología y de nuevas herramientas para la búsqueda y consulta de variedades de aceituna.

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: PARÁMETROS DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

OBJETIVO

Definir los parámetros físico-químicos y sensoriales necesarios para la clasificación del aceite de oliva virgen (AOV), analizando su relación con el concepto de calidad y tipo de aceite.

DURACIÓN: 15 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Especificaciones para parámetros físico-químicos.
 - Tipos de parámetros físico-químicos.

- Parámetros físico-químicos de calidad: acidez, absorción de UV sensible, peróxidos y ésteres etílicos.
- Normativa relacionada.
- Clasificación de los AOV según parámetros físico-químicos
- Caracterización de los parámetros sensoriales.
 - Atributos positivos. Definición y cata de patrones
 - Atributos negativos. Definición y cata de patrones
 - Normativa relacionada.
 - Clasificación de los AOV según parámetros sensoriales
- Diferenciación de los tipos de calidad en el aceite de oliva
 - Calidad comercial.
 - Calidad culinaria.
 - Calidad nutricional
 - Calidad reglamentada
 - Influencia de la composición en la calidad reglamentada.
- Determinación de los tipos de AOV
 - Diferencia entre Calidad y Tipo de Aceite.
 - Tipos de AOV
 - Concepto de Calidad Diferenciada
 - Concepto AOVE Gourmet

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad para identificar los parámetros que establecen las categorías en los aceites de oliva vírgenes y reconocer su importancia para su clasificación y etiquetado en el mercado.
- Valoración de la importancia de la variabilidad de producto dentro de una misma categoría para su reconocimiento en el mercado.

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: ELABORACIÓN DE AOVE GOURMET: FASES DEL PROCESO

OBJETIVO

Desarrollar las distintas fases del proceso de elaboración del Aceite de Oliva Virgen (AOV), estudiando los factores determinantes para la calidad en cada una de ellas, con el fin de obtener un producto diferenciado (AOVE Gourmet).

DURACIÓN: 40 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Elección del momento de cosecha del fruto.
 - Estado del fruto.
 - Índice de madurez por color.
 - Rendimiento graso: en húmedo y en seco
 - Influencia de la etapa en la obtención de AOVE Gourmet.
- Realización de operaciones previas.
 - Recolección.
 - Transporte.
 - Limpieza del fruto.
 - Almacenamiento previo del fruto.
 - Influencia de las operaciones previas en la obtención de AOVE Gourmet.

- Molienda del fruto
 - Objetivos de la molienda.
 - Tipos de molienda
 - Factores intrínsecos: variedad, grado de desarrollo y madurez.
 - Factores extrínsecos: tipo de molino, grado de molienda, batido, calentamiento y adición de agua o talco.
 - Parámetros de control: fraccionamiento uniforme, grado de molienda, aireación e incorporación de impurezas, formación de emulsiones y elevación de la temperatura de la pasta.
 - Influencia de la etapa en la obtención de AOVE Gourmet.
- Batido de la pasta.
 - Objetivos del batido.
 - Tipos de batidoras.
 - Variables del batido: temperatura, tiempos, uso de coadyuvantes e inertización.
 - Influencia de la etapa en la obtención de AOVE Gourmet.
- Separación sólido-líquido.
 - Objetivos.
 - Tipos de separación s-l.
 - Centrifugación Horizontal: Variables. Caudal de masa, aporte de agua y temperatura del agua.
 - Subproducto: orujo.
 - Segundas centrifugaciones.
 - Influencia de la etapa en la obtención de AOVE Gourmet.
- Separación líquido-líquido.
 - Objetivos.
 - Tipos de separación l-l.
 - Centrifugación vertical: Variables. Caudal, aporte de agua y temperatura del agua.
 - Centrifugación vs decantación.
 - Influencia de la etapa en la obtención de AOVE Gourmet.
- Almacenamiento en bodega.
 - Objetivos.
 - Características de la bodega.
 - Características de los depósitos.
 - Manejo de la bodega.
 - Parámetros de control en bodega: temperatura, luz, oxígeno y trazas metálicas
 - Inertización.
 - Limpieza.
 - Influencia de la etapa en la obtención de AOVE Gourmet.
- Filtrado y envasado del aceite de oliva virgen (AOV).
 - Objetivos.
 - Tipos de filtro.
 - Parámetros del filtrado. Humedad, impurezas.
 - Momento del filtrado.
 - Ventajas del filtrado.
 - Tipos de envases y sus características.
 - Parámetros del envasado: temperatura, luz, oxígeno y trazas metálicas
 - Inertización en el envasado.
 - Influencia de la etapa en la obtención de AOVE Gourmet.
- Avances tecnológicos en la obtención de AOVE Gourmet.
 - Mejora de procesos
 - Nuevas tecnologías

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Concienciación de la repercusión de una mala praxis industrial en la calidad del producto final.
- Desarrollo de actitudes positivas hacia la innovación tecnológica y la mejora de procesos, siendo conscientes de su utilidad y de la necesidad de actualización permanente.
- Extrapolación de las observaciones a la selección de puntos de control en el proceso para su optimización.

MÓDULO DE FORMACIÓN 4: ELABORACIÓN DE AOVE GOURMET: CONTROLES DEL PROCESO

OBJETIVO

Definir los controles y vigilancia necesarios en los distintos puntos del proceso de elaboración para obtener un producto diferenciado del resto de su misma categoría (AOVE Gourmet).

DURACIÓN: 8 horas

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Especificaciones del control de los productos.
 - Tipos de producto: aceituna, pasta de aceituna y aceite
 - Puntos de control.
 - Toma de muestras.
- Caracterización del control de subproducto (orujos).
 - Puntos de control.
 - Toma de muestras.
- Identificación de los parámetros de control para obtención de AOVE Gourmet.
 - Controles físicos: tiempos, temperaturas y caudales de masa y agua.
 - Controles físico-químicos: acidez, peróxidos, humedad impurezas y otros
 - Controles visuales: limpieza del fruto, aspecto de las pastas y de los orujos, limpieza del aceite y otros.
 - Control sensorial: amargos y picantes, aromas.
- Elaboración del plan de control para obtención de AOVE Gourmet.
 - Desarrollo del plan.
 - Registros asociados.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Desarrollo de actitudes positivas en el trabajo de grupo a la hora de elaborar un plan de control para la obtención de AOVE Gourmet.
- Capacidad para identificar los puntos de control estableciendo una vigilancia que conduzca a la obtención de AOVE Gourmet y, por tanto, a un incremento de su competitividad en el mercado.
- Efectividad en la detección de áreas de mejora en los procesos productivos con el fin de obtener un producto diferenciado de máxima calidad (AOVE Gourmet).

EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA ACCIÓN FORMATIVA

- La evaluación tendrá un carácter teórico-práctico y se realizará de forma sistemática y continua, durante el desarrollo de cada módulo y al final del curso.
- Puede incluir una evaluación inicial de carácter diagnóstico para detectar el nivel de partida del alumnado.
- La evaluación se llevará a cabo mediante los métodos e instrumentos más adecuados para comprobar los distintos resultados de aprendizaje, y que garanticen la fiabilidad y validez de la misma.
- Cada instrumento de evaluación se acompañará de su correspondiente sistema de corrección y puntuación en el que se explicita, de forma clara e inequívoca, los criterios de medida para evaluar los resultados alcanzados por los participantes.
- La puntuación final alcanzada se expresará en términos de Apto/ No Apto.