



CURSO MAESTRO DE ALMAZARA



Curso bonificable por la Fundación Tripartita



“El oficio de Maestro de Almazara es tan antiguo cómo la propia elaboración de aceites de oliva y aún así desconocido para la mayoría de la gente. Es una labor que requiere conocimientos, destrezas y creatividad en muchos campos para obtener como resultado Aceites de Oliva Vírgenes de máxima calidad, rendimiento y al menor coste de elaboración posible.”

Manuel Caravaca Susí



Hasta hace unos años el oficio se aprendía por propia experiencia, como aprendiz junto a un maestro experimentado o por conocimientos compartidos con otros maestros de almazara. En la actualidad es deseable un mínimo de formación



¿Qué es un Maestro de Almazara?

Es la persona **responsable del funcionamiento de una almazara**, normalmente desarrolla su trabajo en empresas privadas o en cooperativas oleícolas. Su trabajo suele abarcar labores durante todo el año aunque diferenciadas en campaña de recogida de aceituna y fuera de campaña:

Es la **persona capacitada y máxima responsable de la elaboración de los Aceites de Oliva Vírgenes**, controlando todos los pasos y parámetros del proceso de elaboración de Aceites, el almacenamiento posterior así como la puesta a punto de la maquinaria y otras labores administrativas y de mantenimiento.

Manuel Caravaca Susi



MÓDULOS CURSO MA

1 Determinación del momento óptimo de recolección.

Índice cromático.

Rendimiento graso sobre materia seca/húmeda.

Rendimiento industrial.

Estudio variedad picual.

2 Incidencias de la práctica agronómica en la calidad del AOVE

Influencia varietal

Suelo y relieve

Climatología

Prácticas agronómicas

Recolección y transporte

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

4 Molturación

Tipos de cribas a emplear según estado de la aceituna

Tipos de molinos

Distintas regulaciones que admite el proceso

Limpieza

5 Batido de la pasta

Objetivo del proceso

Variables que intervienen en la calidad del AOVE en este proceso

Adición de coadyuvantes

Batido de pastas difíciles / Estrategias

Adición de agua al proceso de batido

Regulación y limpieza de máquinas batidoras

ESTRO DE ALMAZARA

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.

7 Separación líquido/líquido

Fundamento teórico de esta función
Influencia de esta fase sobre la calidad del AOVE
Limpieza y regulación de estas máquinas

8 Cata organoléptica e indicadores físico-químicos.

Indicadores físico-químicos
Grado de acidez
Índice de peróxidos
K270 y K 232
Eritrodiol+ Uvaol
Ceras
Influencia de las técnicas de almazara en los índices vistos

Cata organoléptica
Caracterización de los defectos del aceite
Frutados
Amargo y picante

9 Bodega

Características técnicas deseables	Atmósfera inerte
Aislamiento	Filtrado
Temperatura	Gestión de bodega
Tipo de bidones	Trazabilidad
Sistemas de limpieza	ARPCP



Objetivo del curso



Dotar al personal de almazara de una formación que les permita abordar con éxito la elaboración de aceite de oliva virgen extra. Así como, un mejor conocimiento del mismo y de los factores que influyen en la calidad, el rendimiento, la comercialización,... en definitiva, cubrir las necesidades formativas del personal que trabaja en almazara.



¿A quién va dirigido el curso?

A personas que están trabajando en almazaras o a personas interesadas en conocer el oficio de maestro de almazara para un futuro trabajo en este sector





Inscripción y admisión:

Las inscripciones se harán en EFA Molino de Viento.

Los alumnos serán admitidos por riguroso orden de inscripción.

Horario:

Sábados de 10:00 a 14:00 h y de 16:00 a 18:00

Temporalización:

Módulos 1, 2 y 3, sábado 13 de mayo

Módulos 4 y 5, sábado 20 de mayo

Módulos 6 y 7, sábado 27 de mayo

Módulo 8, sábado 3 de junio

Módulo 9, sábado 10 de junio



Se incluyen trabajos prácticos realizados en una almazara

ORGANIZA e IMPARTE:



**EFA
MOLINO
DE VIENTO**

**Centro de educación
secundaria y
formación profesional**

CONTACTO:

Dirección: Cristo de Villajos, 54 Campo de Criptana—Ciudad Real

Teléfono: 926 56 08 32

E-mail: efa-mviento@efa-centro.org

Web: www.efamolinodeviento.org



PIERALISI