INESEM

BUSINESS SCHOOL

Obtención de Aceites de Oliva

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Obtención de Aceites de Oliva

duración total: 390 horas ***horas teleformación:*** 195 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es necesario conocer los diferentes campos en la obtención de aceites de oliva, dentro del área profesional aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las operaciones de proceso de extracción de aceites de oliva y el trasiego y almacenamiento de aceites de oliva.

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conducir los procesos de extracción y realizar las operaciones de refinado y corrección de aceites de oliva.
- Controlar el proceso de trasiego y almacenamiento de aceite de oliva en bodega.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAK0109 Obtención de Aceites de Oliva certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Ejercerá su actividad en la industria del aceite de oliva, tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas y Sociedades Cooperativas, con tecnología avanzada o tradicional. En las pequeñas industrias, podrá tener cierta responsabilidad en la dirección de la producción. En las grandes, este técnico, se integrará en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo nivel de cualificación donde desarrollará tareas individuales o en grupo.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1084 Obtención de Aceites de Oliva Vírgenes'

- Manual teórico 'UF1085 Obtención de Aceites de Oliva Refinados'

- Manual teórico 'UF1086 Obtención de Aceites de Orujo de Oliva'

- Manual teórico 'MF0030_2 Trasiego y Almacenamiento de Aceites de Oliva'

profesorado y servicio de tutorías

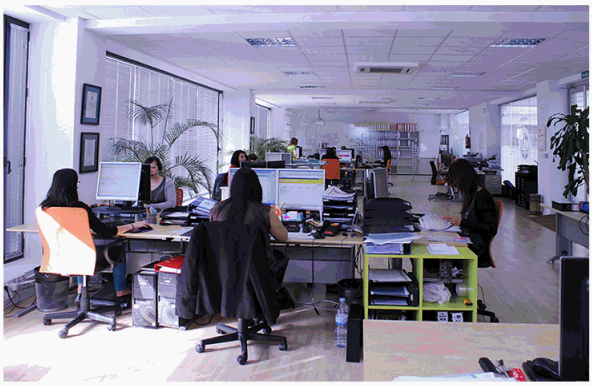
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

+ Información Gratis

programa formativo

PARTE 1. MF0029_2 OPERACIONES DE PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1084 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.

1.Identificación de las variedades de aceitunas.
2.Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara. Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara.
3.Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas.
4.Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara.
5.Recepción y selección de la aceituna.
6.Limpieza del fruto.
7.Lavado del fruto.
8.Despalillado
9.Pesado y toma de muestras.
10.Almacenamiento y regulación de la aceituna.
11.Detección de riesgos químicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESAMIENTO DE LA ACEITUNA.

1.Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas, descripción y características.
2.Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara.
3.Almazaras características y situación de equipos.
4.Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: Concepto, tipos y características.
5.Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Características
6.Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
7.Preparación de la pasta. Características de la pasta. Pastas difíciles.
8.Extracción parcial.
9.Extracción por presión mediante sistema de prensas.
10.Centrifugación horizontal en dos fases.
11.Centrifugación horizontal en tres fases.
12.Centrifugación vertical.
13.Decantación.
14.Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

1.Clasificación de los aceites de oliva.
2.Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
3.Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
4.Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
5.Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
6.Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes.
7.Acondicionamiento final del aceite.
8.Subproductos del procesado de la aceituna.
9.Control de Calidad del aceite de oliva virgen.
10.Desviaciones. Medidas correctivas.
11.Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS

+ Información Gratis

EN LA ALMAZARA.

1.Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
2.Criterios de calidad.
3.Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos de las almazaras.
4.Métodos y procedimientos de muestreo.
5.Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes.
6.Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).
7.Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
8.Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasa total).
9.Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias vc e impurezas)
10.Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.
11.Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA ALMAZARA.

1.Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara.
2.Factores de riesgo en la almazara: Medidas de protección y prevención.
3.Primeros auxilios en almazaras.
4.Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras.
5.Importancia del orden, rigor y limpieza en las almazaras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ALMAZARA.

1.Depuración aerobia/anaerobia.
2.Requisitos reglamentarios
3.Indicadores ambientales.
4.Evaporación natural forzada.
5.Clasificación de los principales productos finales.
6.Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
7.Subproductos de la almazara.
8.Tratamiento de los subproductos de almazara: El orujo y alperujo. Características, tipos y aplicaciones.
9.Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo.
10.El alpechín.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1085 OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA REFINADOS.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE REFINADO DE ACEITES DE OLIVA.

1.Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado. Características.
2.Aceites defectuosos.
3.Fundamentos de la refinación física, química y físico-química.
4.Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
5.Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos genéricos.
6.Características del proceso de refinado.
7.Operaciones de refinado:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN EL REFINADO DE ACEITES.

1.Control de calidad durante la refinación. Medidas correctoras.
2.Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la refinación de aceites.
3.Métodos y procedimientos de muestreo.
4.Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
5.Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA REFINERÍA.

1.Condiciones de trabajo y seguridad en las refinerías.
2.Factores de riesgo en la refinería: Medidas de protección y prevención
3.Primeros auxilios. Especificidades en las refinerías
4.Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la refinería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA REFINERÍA.

1.Depuración aerobia/anaerobia.
2.Requisitos reglamentarios.
3.Indicadores ambientales.
4.Reutilización/cogeneración de energía.
5.Tratamiento de los subproductos obtenidos del refinado de aceite: Características, tipos y aplicaciones.

UNIDAD FORMATIVA 3. UF1086 OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.

1.Fundamentos. Materia prima utilizada par ala obtención de aceites de orujo.
2.Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos genéricos.
3.Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. Objetivos, secuencia de operaciones, materiales auxiliares y dosificación.
4.Características del proceso de obtención de aceites de orujo de oliva.
5.Operaciones:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO.

1.Control de calidad durante la obtención de aceites de orujo de oliva. Medidas correctivas.
2.Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos, en la obtención de aceites de orujo.
3.Métodos y procedimientos de muestreo.
4.Controles básicos a realizar en los aceites de orujos.
5.Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SALUD LABORAL EN LAS EXTRACTORAS DE ORUJO-ORUJERAS.

1.Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras.
2.Factores de riesgo en la orujera: Medidas de protección y prevención.
3.Primeros auxilios. Especificidades en las orejeras.
4.Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la orujera.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ORUJERA.

1.Depuración aerobia/anaerobia.
2.Requisitos reglamentarios.
3.Indicadores ambientales.
4.Reutilización/cogeneración de energía.
5.Tratamiento de los subproductos obtenidos del procesado de los aceites de orujo de oliva: Características, tipos y aplicaciones.

PARTE 2. MF0030_2 TRASIEGO Y ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA.

1.Características de los depósitos. Materiales de fabricación, tipos y elementos auxiliares.
2.Ubicación de depósitos. Diseño
3.Superficies de la bodega.
4.Oxidación de aceites de oliva y otros defectos. Características fundamentales y factores.
5.Características de una bodega.
6.Documentación y registros en bodega.

+ Información Gratis

7.Clasificación de los aceites de oliva

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE ACEITES DE OLIVA.

1.Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
2.Criterios de calidad.
3.Fundamentos y metodología de los controles básicos. (Acidez, índice de peróxidos, Absorbancia en UV, ceras, humedad y materias volátiles e impurezas).
4.Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS DE ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE TRASIEGO DE ACEITE DE OLIVA.

1.Bombas de trasiego. Tipos y características.
2.Mangueras alimentarias. Tipos y características
3.Filtros. Tipos y características.
4.Calentadores.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE DE OLIVA.

1.Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la conservación.
2.Preparación y manejo de los filtros.
3.Filtración por tierras diatomeas. Tipos y características.
4.Filtración por placas. Tipos y características.
5.Control de calidad en la filtración.
6.Documentación y registros. Medidas correctoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OPERACIONES DE ENVASADO DEL ACEITE DE OLIVA.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES.

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

+ Información Gratis

+ Información Gratis