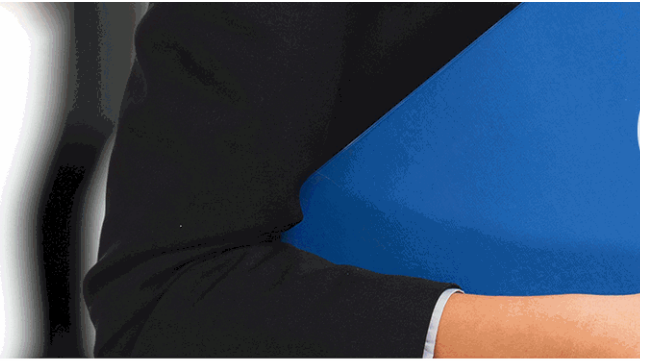
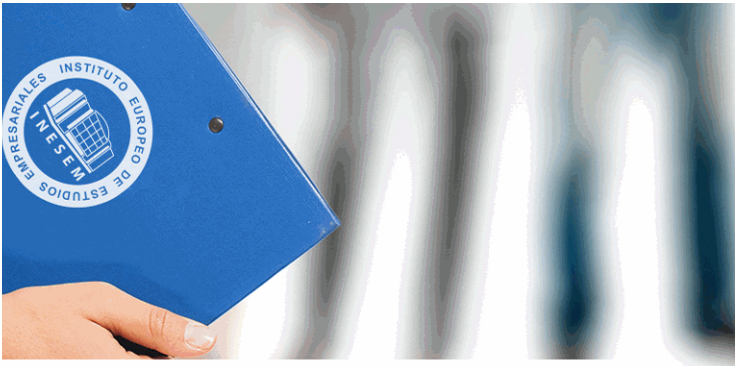


I N

BU

Operaciones de Proceso

de



N E S E M

SINESS SCHOOL

) de Extracción de Aceites
Oliva

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Operaciones de Proceso de

duración total: 190 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias es
en la obtención de aceites de oliva, dentro del área prof
presente curso se pretende aportar los conocimientos n
de extracción de aceites de oliva.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Controlar el proceso de extracción de aceites de oliva
de procedimiento, para asegurar las condiciones establ
- Conducir el proceso de refinado de aceites de oliva y c
- Conducir las operaciones de elaboración desde panele
del producto final.
- Tomar muestras durante el proceso para realizar ensa
- Adoptar las medidas de protección necesarias, para ga
equipos.
- Conducir las operaciones de recogida, depuración y ve
normas de protección del medio ambiente.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
de Proceso de Extracción de Aceites de Oliva certificanc
de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acredi
adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form
la obtención del correspondiente Certificado de Profesio
convocatorias que vayan publicando las distintas Comu
Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor
profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Ejercerá su actividad en la industria del aceite de oliva, t
empresas y Sociedades Cooperativas, con tecnología a
industrias, podrá tener cierta responsabilidad en la direc
técnico, se integrará en un equipo de trabajo con otras p
donde desarrollará tareas individuales o en grupo.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte
Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la
el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du
alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e
firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l
recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

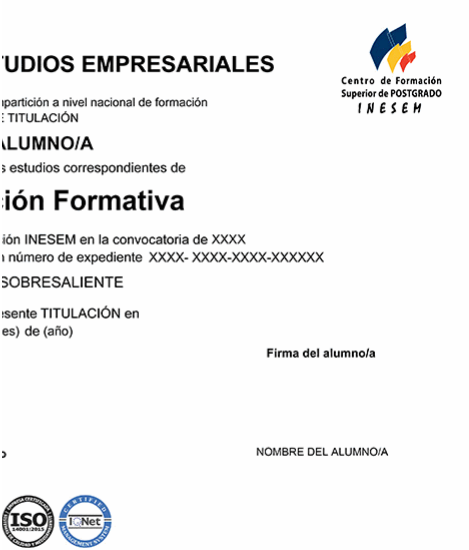
La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis



'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
n número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

nsente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1084 Obtención de Aceites de Oliv
- Manual teórico 'UF1085 Obtención de Aceites de Oliv
- Manual teórico 'UF1086 Obtención de Aceites de Oru

+ Información Gratis

+ Información Gratis

Extracción de Aceites de Oliva

y matrículas: 958 050 240 fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

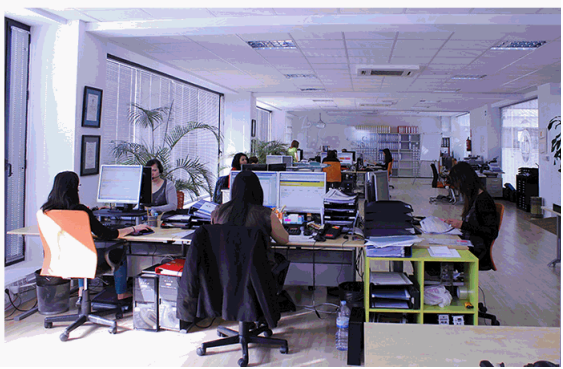
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM

INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la

o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos de modalidad online, el campus virtual

y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de
disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron
para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p
artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op
administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. OPERACIONES DE PR
DE OLIVA

UNIDAD FORMATIVA 1. OBTENCIÓN DE ACEIT

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.

+ Información Gratis

1.Identificación de las variedades de aceitunas.
2.Clasificación de las principales materias primas utiliz
materias primas de la almazara.
3.Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y dem
4.Medidas correctivas cuando la materia prima no cum
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 ACE

1.Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitun
2.Mantenimiento y regulación de equipos de la almaza
3.Almazaras características y situación de equipos.
4.Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgene
5.Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Ca
6.Batido. Tipos y características. Objetivos y factores.
7.Preparación de la pasta. Características de la pasta.

+ Información Gratis

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 almacer

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS MÉTODO OLIVA VIRGEN.

1.Clasificación de los aceites de oliva.
2.Normativa específica relacionada con el uso de aditi
3.Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y
4.Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
5.Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coa
6.Utilización de coadyuvantes en la extracción de acei
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 co

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE LOS MÉTO
EN LA ALMAZARA.

1.Normativa que regula la calidad de los aceites de oli
2.Criterios de calidad.
3.Equipos e instrumentación básica para análisis de p
4.Métodos y procedimientos de muestreo.
5.Análisis básicos en el control del proceso de elabora
6.Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad,
7.Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, ac
parámetros básicos).
8.Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (hu
9.Fundamentos y metodología de los controles básico
volátiles e impurezas)
10.Equipos e instrumentos de medida para los controle
11.Registro de resultados que aseguran la trazabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SALUD LABOR

1.Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara.
2.Factores de riesgo en la almazara: Medidas de prote
3.Primeros auxilios en almazaras.
4.Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesg

+ Información Gratis

ensayos en las almazaras.

5.Importancia del orden, rigor y limpieza en las almaza

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE GESTIÓN DE

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
7.Subproductos de la almazara.
8.Tratamiento de los subproductos de almazara: El ori
9.Segunda centrifugación. Extracción del aceite de oru
10.El alpechín.

UNIDAD FORMATIVA 2. OBTENCIÓN DE ACEIT

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE REFINADO DE

1.Tipos de aceites utilizados en el proceso de refinado
2.Aceites defectuosos.
3.Fundamentos de la refinación física, química y físico
4.Proceso de refinación. Objetivos, secuencia de oper
5.Líneas de refinación. Equipos específicos. Equipos

+ Información Gratis

6.Características del proceso de refinado.
7.Operaciones de refinado:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTO
EN EL REFINADO DE ACEITES.

1.Control de calidad durante la refinación. Medidas co
2.Equipos e instrumentación básica para análisis de p
3.Métodos y procedimientos de muestreo.
4.Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, ac
parámetros básicos).
5.Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SEGURIDAD Y SALUD LABOR

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE

1.Depuración aerobia/anaerobia.
2.Requisitos reglamentarios.
3.Indicadores ambientales.
4.Reutilización/cogeneración de energía.

+ Información Gratis

5.Tratamiento de los subproductos obtenidos del refin

UNIDAD FORMATIVA 3. OBTENCIÓN DE ACEIT

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESO DE OBTENCIÓN DE

1.Fundamentos. Materia prima utilizada par ala obtenc

2.Líneas de extracción. Equipos específicos. Equipos

3.Proceso de obtención de aceites de orujo de oliva. C dosificación.

4.Características del proceso de obtención de aceites

5.Operaciones:

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESARROLLO DE LOS MÉTO EN LA OBTENCIÓN DE ACEITES DE ORUJO.

1.Control de calidad durante la obtención de aceites d

2.Equipos e instrumentación básica para análisis de p

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 EX

1.Condiciones de trabajo y seguridad en las orujeras.

2.Factores de riesgo en la orujera: Medidas de protec

3.Primeros auxilios. Especificidades en las orejeras.

+ Información Gratis

4.Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesg

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS DE GESTIÓN DE

1.Depuración aerobia/anaerobia.

2.Requisitos reglamentarios.

3.Indicadores ambientales.

4.Reutilización/cogeneración de energía.

5.Tratamiento de los subproductos obtenidos del proc aplicaciones.

+ Información Gratis