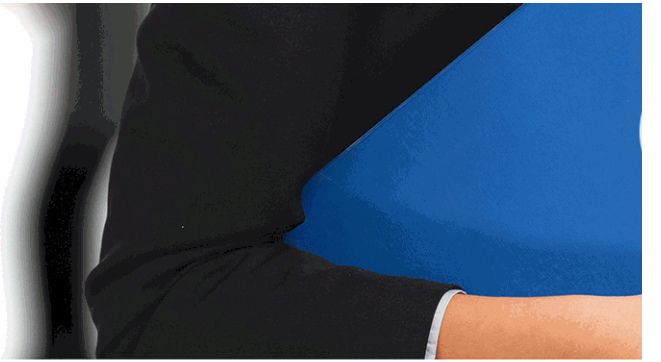
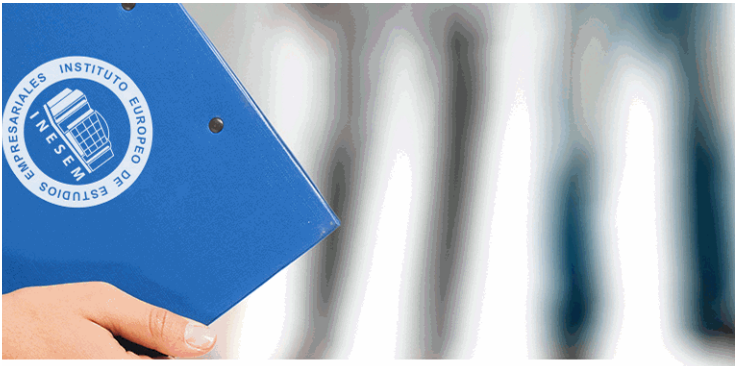


I N

BU

Trasiego y Almacenam



NESEM

SINESS SCHOOL

iento de Aceites de Oliva

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

Trasiego y Almacenam

duración total: 80 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 profe
presente curso se pretende aportar los conocimientos n
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

- Identificar y caracterizar las bombas de trasiego, depós
limpieza para el almacenamiento final de aceites de oliv
- Determinar las condiciones que debe tener una bodeg
conservación y almacenamiento final de los aceites de c
- Realizar de forma secuenciada las operaciones de tras
conformación de los lotes.
- Desarrollar los métodos de análisis adecuados para co
tomadas durante y después del proceso de llenado.
- Desarrollar la cata inicial de aceite para proceder a su
especificación de producto.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
Almacenamiento de Aceites de Oliva certificando el hab
Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditaci
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

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

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

sente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
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 'MF0030_2 Trasiego y Almacenamien

+ Información Gratis

+ Información Gratis

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:

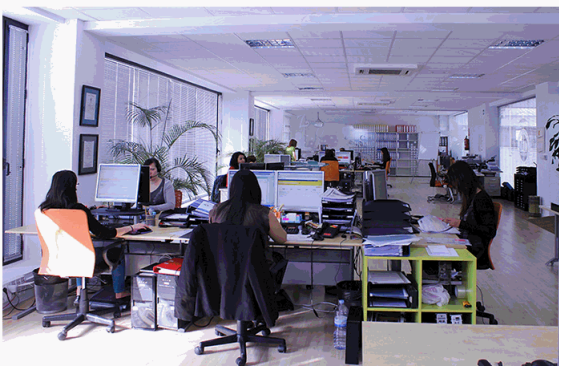
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

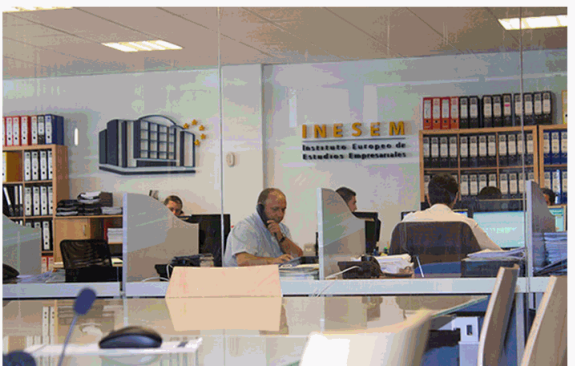
+ Información Gratis

+ 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. TRASIEGO Y ALMACE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ALMACENAMIENTO DE ACEIT

1. Características de los depósitos. Materiales de fabri
2. Ubicación de depósitos. Diseño

+ Información Gratis

3.Superficies de la bodega.
4.Oxidación de aceites de oliva y otros defectos. Cara
5.Características de una bodega.
6.Documentación y registros en bodega.
7.Clasificación de los aceites de oliva

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE LA CALI

1.Normativa que regula la calidad de los aceites de oli
2.Criterios de calidad.
3.Fundamentos y metodología de los controles básico humedad y materias volátiles e impurezas).
4.Equipos e instrumentos de medida para los controle

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARACTERÍSTICAS DE ACON

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE TRASIEGO DE A

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

+ Información Gratis

4.Calentadores.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE FILTRACIÓ

1.Filtración. Fundamentos y tipos. Influencia en la con
2.Preparación y manejo de los filtros.
3.Filtración por tierras diatomeas. Tipos y característic
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 ENVASAD

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

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACI

1.Sentidos que intervienen en el análisis sensorial de l
2.Composición química del aceite de oliva.
3.Análisis sensorial.

+ Información Gratis

4.Valoración organoléptica.
5.Procesos y características organolépticas.
6.Relación de los atributos sensoriales con la calidad
7.Evolución del concepto de calidad.
8.Relación de las sensaciones organolépticas con los
elaboración.
9.Influencia del almacenamiento y conservación en bo
10.Valoración del estado de conservación de los produ
11.Aplicación de la cata en la clasificación de los aceite
12.Evolución de los aceites de oliva en el tiempo.
13.Concordancia de las características organolépticas
14.Valoración de la relación calidad/ precio.

+ Información Gratis

+ Información Gratis