



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0552_2 Recepción y preparación de semillas y materias grasas

+ Información Gratis

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

MF0552_2 Recepción y preparación de semillas y materias grasas

duración total: 90 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la obtención de aceites de semillas y grasas, dentro del área profesional de aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la recepción y preparación de semillas y materias grasas.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Relacionar las características de los distintos tipos de aceites y grasas con la materia prima correspondiente, así como su procedencia y origen.
- Identificar los requerimientos de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y preparación de semillas, para realizar las operaciones de limpieza y puesta a punto.
- Aplicar las técnicas de recepción, almacenamiento, limpieza y preparación de las semillas y materias primas grasas, operando con destreza, precisión y seguridad los equipos necesarios a fin de conseguir el rendimiento óptimo y la calidad requerida.
- Describir y organizar las actividades de pretratamiento y prensado de las semillas oleaginosas según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
- Comprobar que el proceso de recepción y preparación de semillas se lleva a cabo de manera que se aseguren las características finales del lote.
- Realizar los ensayos pruebas (acidez, color, pH) para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante el proceso productivo.
- Aplicar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad durante el proceso de recepción y preparación de semillas y materias primas grasas.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0552_2 Recepción y preparación de semillas y materias grasas, 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

Empresas de la industria alimentaria de extracción, obtención y envasado de aceites de semillas y obtención de grasas comestibles. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad con autonomía técnica en las áreas funcionales de recepción, extracción, producción y envasado.

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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



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 'MF0552_2 Recepción y Preparación de Semillas y Materias Grasas'



profesorado y servicio de tutorías

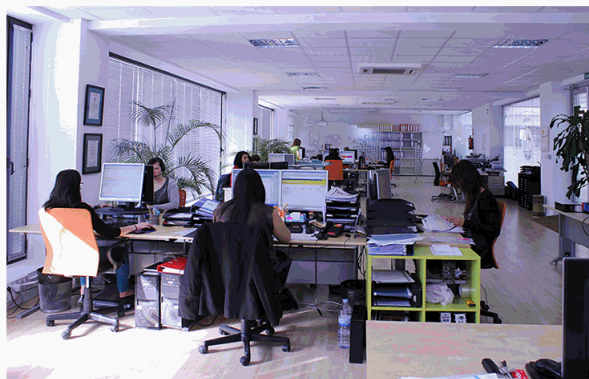
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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 disponer de toda su documentación



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

programa formativo**MÓDULO 1. Recepción y Preparación de Semillas y Materias Grasas****UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACEITES DE ORIGEN VEGETAL.**

- 1.Importancia y distribución geográfica. Países productores.
- 2.Consumo mundial y en España.
- 3.Aceites y grasas. Contenido en ácidos grasos.
- 4.Naturaleza física de aceites y las grasas.
- 5.Rancidez. Conceptos y tratamientos para evitarla.
- 6.Tipos de semillas oleaginosas.
 - 1.- Características generales. Composición.
 - 2.- Descripción de las principales semillas oleaginosas.
 - 1.* Soja.
 - 2.* Girasol.
 - 3.* Cacahuete.
 - 4.* Algodón.
 - 5.* Maíz.
 - 6.* Cártamo.
 - 7.* Otras.
- 7.Tipos de frutos oleaginosos (excepto aceitunas).
 - 1.- Características generales. Composición.
 - 2.- Descripción de los principales frutos oleaginosos.
 - 1.* Palma.
 - 2.* Coco.
 - 3.* Otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL.

- 1.Importancia y distribución geográfica. Países productores.
- 2.Consumo mundial y en España.
- 3.Tipos de aceites y grasas de origen animal.
 - 1.- De animales marinos. Características.
 - 2.- De animales terrestres. Características.
- 4.Principal destino de los aceites y grasas de origen animal.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE SEMILLAS OLEAGINOSAS.

- 1.Características de las materias primas al inicio de la recepción.
- 2.Controles y registros de entrada para realizar el proceso de trazabilidad de las semillas oleaginosas.
- 3.Preparación de semillas en el proceso de recepción.
- 4.Selección de la materia prima.
 - 1.- Operaciones en el proceso de recepción: Pesado, manejo de las básculas, inspección de semillas, secado, limpieza, ensilado, segundo secado, almacenamiento y Conservación de semillas.
 - 2.- Elaboración de partes de trabajo, anotación de incidencias.
 - 3.- Parámetros de selección: pesado, pureza, humedad, otros.
 - 4.- Equipos de recepción: básculas, sinfines, cribas, tolvas. Funcionamiento y constitución de estos equipos
 - 5.- Equipos de limpieza y secado.
 - 6.- Almacenaje: silos y tolvas de almacenaje.
 - 7.- Mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y almacenaje de semillas. Regulación y limpieza.
 - 8.- Anomalías más frecuentes en los equipos de recepción.
 - 9.- Incidencias o desviaciones que puede sufrir las materias primas en la recepción y preparación de semillas.
 - 10.- Aplicación de medidas correctivas en caso de desviaciones de la materia prima.
 - 11.- Residuos generados en el proceso de recepción de semillas oleaginosas.
 - 12.- Métodos de eliminación y recogida de residuos.

13.- Aprovechamiento de residuos ocasionados en el proceso de recepción.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE FRUTOS OLEAGINOSOS Y GRASAS ANIMALES.

1. Controles y registros de entrada para realizar la trazabilidad de los frutos oleaginosos y grasas animales.
2. Mantenimiento de primer nivel y regulación de equipos de recepción y almacenaje de frutos oleaginosos y grasas animales.
3. Parámetros de selección.
 - 1.- Frutos oleaginosos.
 - 2.- Piezas y grasas de origen marino.
 - 3.- Piezas y grasas de origen terrestre.
4. Almacenaje frigorífico.
 - 1.- Control y manejo de cámaras en función de las características del producto entrante.
 - 2.- Colocación de las mercancías. Sistemas de cierre y seguridad.
 - 3.- Anomalías y defectos que pueden detectarse.
 - 4.- Registros y partes de incidencias. Marcajes.
 - 5.- Traslados internos. Precauciones y medidas higiénicas.
 - 6.- Residuos obtenidos.
 - 7.- Métodos de eliminación y recogida de residuos.
 - 8.- Aprovechamiento de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRETRATAMIENTO Y PENSADO DE LAS SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS.

1. Equipos y máquinas de pretratamiento, trituración y pensado.
2. Limpieza y preparación de las semillas y frutos. Fases.
3. Mantenimiento de maquinaria y equipos.
 - 1.- Puesta a punto.
 - 2.- Precauciones higiénicas y de seguridad.
4. Operaciones de preparación.
 - 1.- Silo regulador.
 - 2.- Control de pesada.
 - 3.- Clasificación.
 - 4.- Lavados.
 - 5.- Acondicionamiento de semillas: vapor o agua, secado, cribado, aspiración, calentamiento.
 - 6.- Acondicionamiento de frutos oleaginosos. Descortezado, despulpado.
5. Operaciones de trituración y pensado.
 - 1.- Molienda con rodillos o con martillos.
 - 2.- Laminado. Obtención de la pasta.
 - 3.- Pensado en prensas hidráulicas en discontinuo (abiertas o cerradas) o en continuo.
 - 4.- Cocido.
 - 5.- Obtención del primer aceite (aceite crudo).
 - 6.- Limpieza en tamiz vibratorio. Filtrado.
6. Procesamiento de la cáscara y de otros residuos. Molienda, granulado, enfriamiento de gránulos, almacenamiento de destinos.
7. Preparación de la pasta para la extracción. Triturado de turtos.
8. Subproductos y residuos obtenidos en el proceso de pretratamiento y pensado.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROLES DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN, PRETRATAMIENTO Y PENSADO.

1. Toma de muestras en el momento, lugar y forma indicados en el manual de procedimiento.
2. Ensayos rápidos durante el proceso productivo: acidez, color, pH.
3. Manejo de los equipos de medida.
4. Aplicación del plan de calibración para ensayos rápidos.
5. Especificaciones para las distintas muestras.
6. Registros y valoración de resultados.
7. Medidas correctoras. Manejo del manual de calidad.

8. Emisión de informes de las desviaciones detectadas.
9. Control de la calidad en el área de recepción y preparación de semillas y materias prima.
10. Parámetros físicos, químicos y físico-químicos de control de calidad de semillas y materias primas.
11. Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación.
12. Indicadores de calidad de la pasta de extracción.
13. Interpretación de resultados de análisis.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y PRENSADO.

1. Equipos personales de protección para cada puesto y área de trabajo (EPis).
2. Medidas personales higiénicas en la manipulación de alimentos.
3. Plan de mantenimiento de los equipos individuales de protección.
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos. Comprobaciones.
5. Precauciones en la ejecución de las operaciones. Medidas preventivas.
6. Limpieza de las áreas de trabajo.
7. Actuación en caso de accidente. Primeros auxilios.