



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0553_2 Extracción de Aceites de Semillas

+ Información Gratis

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

MF0553_2 Extracción de Aceites de Semillas

duración total: 110 horas

horas teleformación: 55 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 extracción de aceites de semillas.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Caracterizar y mantener los equipos y útiles necesarios para la extracción de aceites.
- Identificar las operaciones de extracción de aceite de semillas proveniente tanto del prensado como de la extracción por disolventes, atendiendo a los criterios de producción y de calidad establecidos.
- Clasificar y describir la obtención de aceites provenientes de otras materias grasas (vegetales y animales), según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
- Verificar que tanto el proceso como los aceites obtenidos cumplen con los criterios de calidad preestablecidos.
- Aplicar las medidas de prevención y protección necesarias para garantizar la seguridad e higiene personales durante el proceso de extracción y refinación de aceites.
- Caracterizar las operaciones para la obtención de harinas y tortas proteínicas en los procesos de extracción de aceites, según prescriben los manuales de procedimiento y fabricación.
- Comprobar que las tortas proteínicas y las harinas obtenidas en los procesos de extracción de aceites, cumplen con los criterios de calidad preestablecidos.
- Aplicar las medidas de prevención y protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene personales, durante el proceso de obtención de harinas y tortas, obtenidas en las fases correspondientes de la extracción de aceites.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0553_2 Extracción de aceites de semillas, 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 'UF1087 Obtención de Aceites de Semillas y de otras Materias Grasas'
- Manual teórico 'UF1088 Obtención de Harinas y Tortas Oleaginosas'



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.

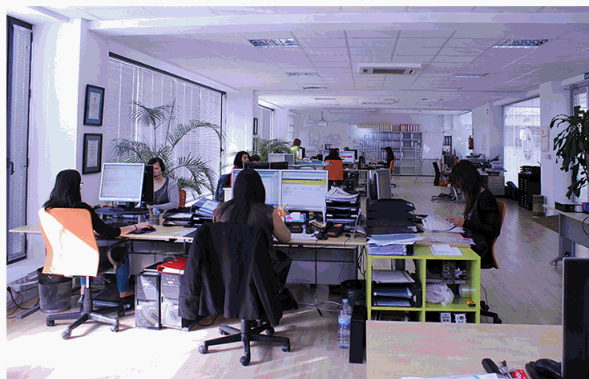
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

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 ineseem 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. Extracción de Aceites de Semillas****UNIDAD FORMATIVA 1. OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE OTRAS MATERIAS GRASAS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS, MÁQUINAS, INSTALACIONES Y ÚTILES PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITES.**

1.Extracción de aceites de semillas oleaginosas.

- 1.- Mezcladoras.
- 2.- Molinos.
- 3.- Prensa de tornillo.
- 4.- Tamices vibratorios.
- 5.- Filtros.
- 6.- Extractores.
- 7.- Destiladores.
- 8.- Evaporadores y condensadores.
- 9.- Equipos de refinado.

2.Extracción de aceites de frutos oleaginosos (Palma y coco-copra principalmente).

- 1.- Molinos y trituradoras.
- 2.- Batidores.
- 3.- Centrífugas-separadoras.
- 4.- Filtros.
- 5.- Decantadores (Aceite virgen).
- 6.- Extractores (con disolventes).
- 7.- Secadores.
- 8.- Destiladores-recuperadores.
- 9.- Equipos de refinado.

3.Extracción de aceites de animales (vía seca y vía húmeda).

- 1.- Trituradoras.
- 2.- Secadoras (Obtención del «chicharrón» o «lardo»).
- 3.- Decantadores.
- 4.- Prensas de 2.º jugo
- 5.- Molinos de pasta.
- 6.- Extractores (con disolventes).
- 7.- Filtros.
- 8.- Destiladores-recuperadores.
- 9.- Digestores (para la vía húmeda).
- 10.- Centrífugas (decanter).

4.Limpieza del área y de las máquinas de extracción y refinación.

- 1.- Materiales y medios de limpieza.
- 2.- Operaciones de limpieza.

5.Instalaciones auxiliares en la Planta de extracción: Sistema eléctrico y motores; agua, calderas, conducciones, air y otras. Funciones que realizan y dispositivos de regulación.

6.Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento de máquinas y equipos.

7.Precauciones de seguridad en estas máquinas y equipos y corrección de anomalías más frecuentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE EXTRACCIÓN DE ACEITES.

1.De semillas oleaginosas:

- 1.- Esquema del proceso mecánico.
- 2.- Esquema del proceso de extracción por disolventes.
- 3.- Descripción de ambos procesos.
- 4.- Productos obtenidos: Aceites, tortas, harinas, tipos y destino para el consumo.
- 5.- Residuos reciclables y vertidos. Utilización.

6.- Disolventes principalmente usados (hidrocarburos, vapor).

7.- Recuperación del disolvente.

2. De frutos oleaginosos:

1.- Esquema del proceso. Obtención de la pulpa.

2.- Obtención de aceite de la almendra de la palmera (palmaste).

3.- Productos y subproductos obtenidos. Utilidad y destino.

1.* Aceite o grasa de 1.^a presión.

2.* Residuos sólidos.

3.* Aguas grasas (A centrifugación).

4.* Grasas para jabones.

5.* Sólidos para combustible o alimento del ganado.

6.* Aceite o manteca.

3. De aceites o grasas de origen animal:

1.- Depósitos adiposos de cerdo, buey, huesos, ballena y otros.

2.- Operaciones de extracción de aceites y grasas de animales: vía seca y vía húmeda.

3.- Obtención del sebo.

4.- Subproductos y residuos ocasionados. Aprovechamientos y reciclajes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO PARA EL REFINO DE ACEITES.

1. Relación de las etapas de refino de aceites de semillas o frutos.

2. Descripción y justificación de los procesos.

1.- Desmucilaginación.

2.- Desacidificación: procedimientos de neutralización. Procedimientos de separación.

3.- Decoloración.

4.- Desodorización.

5.- Desmargarinación o winterización.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE EXTRACCIÓN Y REFINO DE ACEITES.

1. Plan de control de calidad. Manuales de procedimiento.

2. Sistema de APPCC en la fabricación de aceites. Ejemplos.

3. Manejo de documentación y registros.

4. Concepto y seguimiento de la trazabilidad.

5. Toma de muestras en los procesos de extracción y refino de aceites.

1.- Procedimientos de muestreo.

2.- Toma de muestras del producto final.

3.- Registros y traslado de las muestras.

6. El código alimentario en la fabricación de aceites. Normativa europea. Aditivos autorizados en aceites.

7. Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en la extracción y refino de aceites.

8. Ratios de rendimiento que es preciso mantener en la fabricación de aceites.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE EXTRACCIÓN Y REFINO DE ACEITES.

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo.

2. Medidas de higiene en las operaciones de extracción y refino de aceites.

1.- Normativa general en la fabricación y manipulación de alimentos.

2.- Normativa específica para la fabricación de aceites.

3. Dispositivos de seguridad personal en máquinas y equipos.

4. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.

5. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo.

6. Práctica de primeros auxilios.

7. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o eliminación de residuos, vertidos, aguas residuales u otros restos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OBTENCIÓN DE ACEITES DE OTRAS ESPECIES VEGETALES.

1. Generalidades: tipos, propiedades y usos del aceite natural.

2.Métodos principales de extracción.

3.Pequeñas y medianas industrias de extracción de aceites y esencias naturales.

UNIDAD FORMATIVA 2. OBTENCIÓN DE HARINAS Y TORTAS OLEAGINOSAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS QUE INTERVIENEN EN LA OBTENCIÓN DE TORTAS Y HARINAS.

1.Equipos e instalaciones para la obtención de torta proteínica y harinas por el sistema mecánico.

- 1.- Cilindros lisos o laminadores.
- 2.- Prensa tornillo.
- 3.- Tornillo sinfín.
- 4.- Estación de pesado y ensacado.
- 5.- Rodillos trituradores.
- 6.- Instalación de desengrase.

2.Equipos e instalaciones para la obtención de torta proteínica y harinas por el sistema de extracción por disolvente

- 1.- Molino triturador.
- 2.- Extractor en contracorriente.
- 3.- Separador de aceite.
- 4.- Condensador (recuperador de disolvente).

3.Limpieza del área y de las máquinas y equipos de obtención de tortas y harinas.

- 1.- Materiales y medios de limpieza.
- 2.- Operaciones de limpieza.

4.Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento. Puesta a punto y anomalías más frecuentes que puedan producirse.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE OBTENCIÓN DE HARINAS Y TORTAS DE SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS.

1.Esquema del proceso de obtención de tortas y harinas. Descripción de las operaciones y justificación.

- 1.- Sistema mecánico: producto final, torta proteínica y harina desengrasada del 1 al 2% de grasa.
- 2.- Sistema de extracción por disolventes: torta fina y harina desengrasada.

2.Otros subproductos aprovechables. Tipos y destinos.

3.Tortas y harinas para el consumo. Especificaciones comerciales.

4.Operaciones de desengrasado. Tipos de solventes.

5.Recuperación del solvente. Desolventizado.

6.Ensacado, almacenamiento y registro de producción de turtos y harinas. Preparación para la conservación y expedición.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE CALIDAD DE TORTAS Y HARINAS.

1.Plan de calidad en la obtención de tortas y harinas oleaginosas.

- 1.- Sistema de APPCC.
- 2.- Medidas correctoras.
- 3.- Manuales de procedimiento y control.
- 4.- Manejo de documentación. Registros y archivos.
- 5.- Normativa y legislación al respecto.

2.Ratios de rendimiento en la obtención de turtos y harinas provenientes de semillas o frutos oleaginosos.

3.Toma de muestras en el proceso de obtención de turtos y harinas.

- 1.- Procedimiento de muestreo.
- 2.- Toma de muestras del producto final (tortas proteínicas o harinas).
- 3.- Control del porcentaje en aceite en harinas y tortas.
- 4.- Registro y traslado de las muestras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE TORTAS PROTEÍNICAS Y HARINAS OLEAGINOSAS.

1.Equipos personales de protección en el área de trabajo.

2.Medidas de higiene personal en las operaciones de obtención de turtos y harinas.

3.Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones. Comprobaciones y puesta a punto de los

dispositivos de seguridad.

4. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo.

5. Práctica de primeros auxilios.

6. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o de eliminación de residuos, vertidos, aguas residuales u otros restos.