



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0554_2 Elaboración de Grasas y Margarinas

+ Información Gratis

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

MF0554_2 Elaboración de Grasas y Margarinas

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 al elaboración de grasas y margarinas.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Realizar la puesta a punto y el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, equipos e instalaciones auxiliares necesarios para la elaboración de grasas y margarinas.
- Controlar y realizar la elaboración de margarinas, siguiendo las especificaciones técnicas, de forma que los productos obtenidos tengan su identificación y almacenaje correctos.
- Controlar y realizar la elaboración de grasas comestibles y otras grasas mediante los procedimientos establecidos en las especificaciones técnicas.
- Verificar que, tanto en el proceso como en el producto final, las margarinas y grasas obtenidas, se ajustan a los criterios de calidad establecidos.
- Aplicar las medidas de prevención y protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene personales, en el proceso y en el área de elaboración de grasas y margarinas.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0554_2 Elaboración de grasas y margarinas, 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 'MF0554_2 Elaboración de Grasas y Margarinas'



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. Elaboración de Grasas y Margarinas****UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACIÓN DE MARGARINAS Y GRASAS.**

1. Equipos e instalaciones para la elaboración de margarinas. Descripción y funciones.

- 1.- Neutralizador y blanqueador.
- 2.- Hidrogenador.
- 3.- Filtro prensa.
- 4.- Deodorizador.
- 5.- Tanque de mezcla (fundidor).
- 6.- Tanque mezclador de aditivos y mejorantes.
- 7.- Tanque de leche descremada.
- 8.- Pasteurizador de leche.
- 9.- Tanque de maduración.
- 10.- Tanque mezclador (emulsificador).
- 11.- Tambor de solidificación (A -15 °C).
- 12.- Votator (conservantes y reposo a 8-10 °C, 12 horas).
- 13.- Moldeador.
- 14.- Empacadora o envasadora.

2. Equipos e instalaciones para la elaboración de grasas vegetales. Descripción y funciones:

- 1.- Caldera fundidora (para la manteca de coco).
- 2.- Neutralizador-blanqueador.
- 3.- Filtros.
- 4.- Deodorizador.
- 5.- Tanque de mezcla de aditivos y conservantes.
- 6.- Tanque de depósito (a baja temperatura).
- 7.- Prensa tornillo (para pulpa de otros frutos).
- 8.- Purificador.

3. Equipos e instalaciones para la elaboración de grasas animales (terrestres y marinos). Descripción y funciones.

- 1.- Molino de martillo.
- 2.- Secadero de despojos.
- 3.- Decantador.
- 4.- Prensas y filtros.
- 5.- Molinos.
- 6.- Fundidores (digestores).
- 7.- Mezclador.
- 8.- Calderas, depósitos y otros elementos auxiliares.

4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos.

5. Limpieza del área y de las máquinas y equipos de fabricación de margarinas y grasas.

- 1.- Materiales y medios de limpieza.
- 2.- Operaciones de limpieza.
- 3.- Retirada y destino de restos y desechos.

6. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento.

7. Puesta a punto de instalaciones y equipos de elaboración de margarinas y grasas.

8. Anomalías más frecuentes en las máquinas y equipos. Correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE MARGARINAS.

1. Concepto y origen de las grasas transformadas.

- 1.- Caracterización desde el punto de vista químico.
- 2.- Propiedades físicas de las grasas y su empleo en alimentación:

- 1.* Elaboración de pasteles.
- 2.* Elaboración de salsas.
- 3.* Elaboración de margarinas.
- 4.* Elaboración de mayonesa.
- 5.* Elaboración de helados.
- 6.* Elaboración de otros productos.

2.Especificaciones técnicas de las margarinas comerciales actuales. Materias principales e ingredientes secundario

3.Operaciones de proceso de la elaboración de margarinas. Diagrama de flujo de la producción de margarina.

4.Descripción y control de proceso. Regulación de la maquinaria.

5.Adición de aditivos, mejorantes y conservantes.

6.Presentaciones comerciales. Tipos de envase. Calidades. Etiquetado.

7.Almacenamiento y conservación.

1.- Cámaras frigoríficas: funcionamiento y control.

2.- Colocación en las cámaras.

3.- Preparación para el transporte.

8.Tratamiento de los subproductos, residuos y desechos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE GRASAS COMESTIBLES.

1.Concepto y origen de las grasas comestibles.

1.- Características desde el punto de vista químico.

2.- Propiedades físicas de las grasas y su empleo en alimentación:

1.* Alimento directo (aceite de cocina) en muchos países.

2.* Conserva de carnes (chorizos, lomo, costillas, otros).

3.* Oleomargarina.

4.* Patés.

5.* Extracción de vitaminas liposolubles.

6.* Otros usos.

2.Principales grasas comestibles: características y uso alimentario.

1.- Vegetales:

1.* Manteca de coco: de pulpa y de copra.

2.* Manteca de palma: de pulpa y de almendra.

3.* Manteca de cacao (de las semillas).

2.- Animales terrestres:

1.* Manteca de cerdo (de distintos tipos).

2.* Grasa de buey: sebo y estearina.

3.* Otras grasas: ganso, pato, pollo..

3.- Animales marinos:

1.* De tejidos, adiposos de ballena, cachalote, foca, otros.

2.* De hígado (del género gadus y otros).

4.- Transformadas:

1.* Margarinas de mezcla.

2.* Margarinas de aceites vegetales.

3.Principales grasas no comestibles:

1.- De depósitos adiposos de animales y huesos.

2.- De depósitos grasos alterados.

3.- Como subproducto de fabricación de mantecas.

4.- Usos: esencias, jabones, cosmética, alimentación ganado, betunes, lubricantes y otros.

4.Sistemas tradicionales de elaboración de grasas y mantecas.

5.Sistemas industriales:

1.- Regulación de maquinaria y equipos.

2.- Selección de piezas del tejido adiposo animal, de partes del fruto o el tipo de aceite empleados.

3.- Vías o fases de la elaboración: troceado, fundido, mezclado, emulsionado, enfriamiento, moldeado..

4.- Grasas artificiales transformadas. Fundamentación físico-química. Utilización.

5.- Randomización o interesterificación.

6.- Hidrogenación.

7.- Fraccionamiento.

6. Almacenamiento y conservación de grasas y mantecas.

1.- Cámaras frigoríficas: funcionamiento y control.

2.- Colocación en las cámaras.

3.- Preparación para el transporte.

7. Tratamiento de los subproductos, residuos y desechos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD DE MARGARINAS Y GRASAS.

1. Plan de calidad en la obtención de margarinas y grasas o mantecas.

1.- Sistema de APPCC.

2.- Medidas correctoras más usuales.

3.- Manuales de procedimiento y control.

4.- Manejo de documentación. Registros y archivos.

5.- Normativa y legislación al respecto.

2. Ratios de rendimiento en las operaciones de obtención de margarinas y grasas.

3. Toma de muestras en el proceso de obtención de margarinas y grasas.

1.- Procedimiento de muestreo.

2.- Toma de muestras del producto final (margarinas comerciales, sebos, grasas artificiales, mantecas).

3.- Análisis y controles in situ.

4.- Determinaciones rápidas en laboratorio.

5.- Traslado y registro de las muestras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MARGARINAS Y GRASAS.

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

2. Medidas de higiene personal en las operaciones de obtención de margarinas y grasas.

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.