INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0568_3 Procesos en la Industria de Aceites y Grasas Comestibles

+ Información Gratis

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

MF0568_3 Procesos en la Industria de Aceites y Grasas Comestibles

duración total: 60 horas ***horas teleformación:*** 40 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 las industrias del aceite y grasas comestibles, dentro del área profesional de aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.

+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

objetivos

- Analizar las características y propiedades de las materias primas, materias auxiliares y productos y su influencia sobre los procesos de los aceites y grasas comestibles.
- Identificar las instalaciones y equipos y los requerimientos para la recepción y preparación de materias primas para realizar las operaciones posteriores de elaboración de aceites y grasas comestibles.
- Identificar y desarrollar los procesos de elaboración de aceites de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, describiendo el flujo del producto, las etapas, secuenciación y los fundamentos tecnológicos que justifican el proceso.
- Caracterizar las operaciones de elaboración de aceites de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles estableciendo, para cada operación, el procedimiento técnico adecuado.
- Analizar los procesos de envasado y embalaje del aceites de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, manejando los equipos disponibles.
- Elaborar la documentación técnica específica relativa al producto y al proceso de fabricación de aceites de oliva, de aceite semillas y de grasas comestibles.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0568_3 Procesos en la Industria de Aceites y Grasas Comestibles, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ellas 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en empresas, tanto pequeñas como medianas o grandes. Industrias de extracción, obtención y envasado de aceites de oliva, de semillas oleaginosas y obtención de grasas comestibles. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, extracción, producción y envasado.

+ Información Gratis

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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

Firma del alumno/a

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 'MF0568_3 Procesos en la Industria de Aceites y Grasas Comestibles'

profesorado y servicio de tutorías

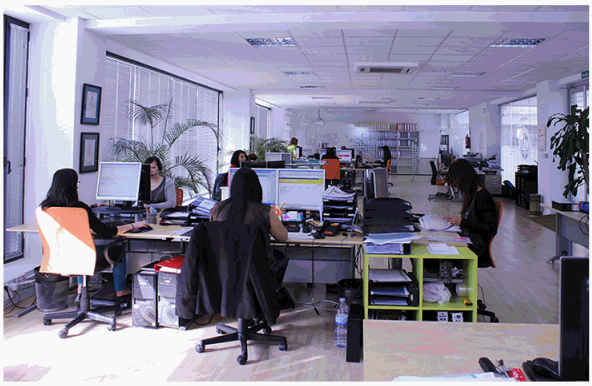
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado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

+ Información Gratis

programa formativo

MÓDULO 1. PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS Y MÉTODOS DE SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIAS AUXILIARES EN LA INDUSTRIA DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.

1.Características de las materias primas. Descripción biológica y aptitudes.
2.Aceituna, semillas, alperujos y orujos y, aceites de oliva, de semillas y otras grasas alimentarias en sus diferentes tipos y categorías.
3.Documentación de entrada de materia prima.
4.Fichas técnicas de materias primas.
5.Fichas técnicas de materias auxiliares para envasado.
6.Procedimientos operativos de trabajo: Recepción de materias primas. Recepción de materias auxiliares. Preparación de líneas de envasado. Preparación de líneas de recepción. Selección de la materia prima.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TIPOS, CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONAMIENTO DE LA MAQUINARIA DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE ACEITUNAS, SEMILLAS Y MATERIAS GRASAS

1.Funcionamiento de las tolvas de recepción.
2.Funcionamiento de transportadores. Cintas transportadoras y tornillos sinfín. Tipos y características.
3.Funcionamiento de básculas electrónicas.
4.Funcionamiento de secaderos.
5.Funcionamiento de silos y tolvas de almacenamiento.
6.Funcionamiento de depósitos.
7.Tipos, características y funcionamiento de la maquinaria de envasado: Funcionamiento de líneas de envasado (posicionador de envases, llenado, taponado y embalaje).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA DE ACEITES DE OLIVA, SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES

1.Fundamentes físicos, químicos y biológicos de las transformaciones sufridas por las materias primas en el proces
2.Procesos de elaboración: Descripción y operaciones (elaboración de aceites de oliva, aceites de semillas oleaginosas y elaboración de margarinas y otras grasas comestibles).
3.Fundamentos del proceso. Diagramas de flujo y etapas.
4.Equipos e instalaciones de proceso.
5.Funcionamiento de depósitos.
6.Tipos, características y funcionamiento de la maquinaria de envasado.
7.Funcionamiento de líneas de envasado (posicionador de envases, llenado, taponado y embalaje).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA, ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES

1.Control de la calidad en el área de recepción y preparación de aceituna, semillas y materias grasas.
2.Parámetros físicos, químicos y físico-químicos de control de calidad de aceituna, semillas y materias grasas.
3.Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DE MANIPULACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.

1.Prácticas correctas e inadmisibles de higiene.
2.Guía de buenas prácticas de fabricación o de manejo.

+ Información Gratis

+ Información Gratis