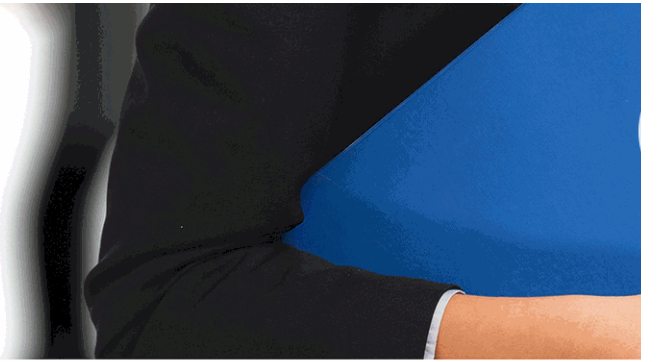
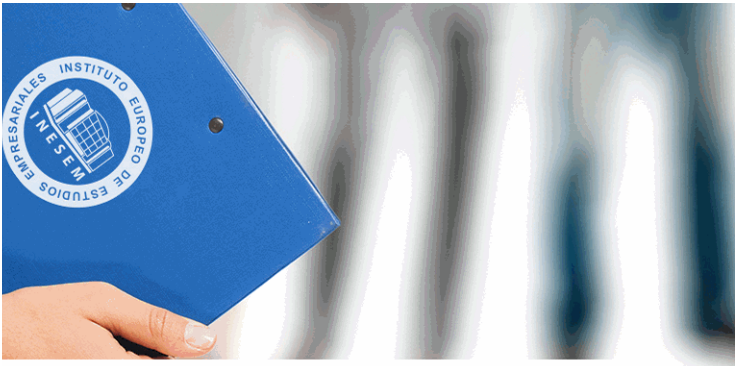


I N

BU

# *Obtención de Aceit*




N E S E M

SINESS SCHOOL

# 'es de Oliva Vírgenes

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

# Obtención de Aceit

***duración total:*** 50 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 prof
presente curso se pretende aportar los conocimientos n
oliva vírgenes.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

## objetivos

- Aplicar las técnicas de preparación de las materias pri
necesarios para conseguir la calidad requerida en la alm
- Realizar operaciones de preparación y mantenimiento
producción de una almazara, para la elaboración de ace
infraestructuras y las etapas de procesado.
- Realizar las operaciones de procesado del aceite de ol
paneles centrales, para asegurar la calidad del producto
- Desarrollar los métodos de análisis adecuados para co
tomadas durante el proceso productivo de la almazara.
- Aplicar las medidas de protección necesarias para gar
productivo en la almazara.
- Identificar que las etapas de buena gestión de los resi
la almazara, se realiza de acuerdo con la normativa amb

+ Información Gratis

## para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
Aceites de Oliva Vírgenes certificando el haber superad
ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Comp
de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc
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

**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

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

## UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

## LUMNO/A

s estudios correspondientes de

## ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
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 'UF1084 Obtención de Aceites de Oliv

+ 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:

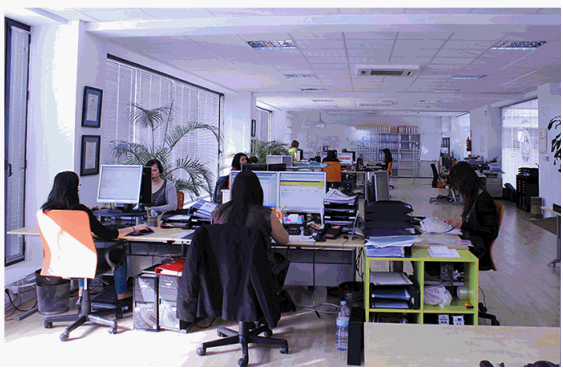
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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*

**UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.**

1.Identificación de las variedades de aceitunas.

2.Clasificación de las principales materias primas utiliz
materias primas de la almazara.

3.Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y dem

+ Información Gratis

4.Medidas correctivas cuando la materia prima no cum
5.Recepción y selección de la aceituna.
6.Limpieza del fruto.
7.Lavado del fruto.
8.Despalillado
9.Pesado y toma de muestras.
10.Almacenamiento y regulación de la aceituna.
11.Detección de riesgos químicos.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESAMIENTO DE LA ACE**

1.Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitun
2.Mantenimiento y regulación de equipos de la almaza
3.Almazaras características y situación de equipos.
4.Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgene
5.Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Ca
6.Batido. Tipos y características. Objetivos y factores.
7.Preparación de la pasta. Características de la pasta.
8.Extracción parcial.
9.Extracción por presión mediante sistema de prensas
10.Centrifugación horizontal en dos fases.
11.Centrifugación horizontal en tres fases.

+ Información Gratis

12.Centrifugación vertical.
13.Decantación.
14.Tratamientos finales del aceite antes de su almacer

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS MÉTODC OLIVA VIRGEN.**

1.Clasificación de los aceites de oliva.
2.Normativa específica relacionada con el uso de aditi
3.Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y
4.Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
5.Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coa
6.Utilización de coadyuvantes en la extracción de acei
7.Acondicionamiento final del aceite.
8.Subproductos del procesado de la aceituna.
9.Control de Calidad del aceite de oliva virgen.
10.Desviaciones. Medidas correctivas.
11.Relación de las características del producto final co

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE LOS MÉTOI EN LA ALMAZARA.**

1.Normativa que regula la calidad de los aceites de oli
2.Criterios de calidad.

+ Información Gratis

3.Equipos e instrumentación básica para análisis de p
4.Métodos y procedimientos de muestreo.
5.Análisis básicos en el control del proceso de elabora
6.Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad,
7.Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, ac
parámetros básicos).
8.Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (hu
9.Fundamentos y metodología de los controles básico
volátiles e impurezas)
10.Equipos e instrumentos de medida para los controle
11.Registro de resultados que aseguran la trazabilidad

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SALUD LABOR**

1.Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara.
2.Factores de riesgo en la almazara: Medidas de prote
3.Primeros auxilios en almazaras.
4.Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesg
ensayos en las almazaras.
5.Importancia del orden, rigor y limpieza en las almaza

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE GESTIÓN DE**

1.Depuración aerobia/anaerobia.

+ Información Gratis

2.Requisitos reglamentarios
3.Indicadores ambientales.
4.Evaporación natural forzada.
5.Clasificación de los principales productos finales.
6.Características físicas, químicas y organolépticas de
7.Subproductos de la almazara.
8.Tratamiento de los subproductos de almazara: El oru
9.Segunda centrifugación. Extracción del aceite de oru
10.El alpechín.

+ Información Gratis