







UF1534 Elaboración de Alimentos Vegetales de Semillas y



INESEM

SINESS SCHOOL

***de Margarinas, Aceites
y, otros Aceites y Grasas***

Come

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada
empre

UF1534 Elaboración Vegetales de Semillas y Comestibles

duración total: 80 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias es necesario conocer las características y propiedades de las industrias del aceite y grasas comestibles, dentro del área de formación profesional. En el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Vegetales de Semillas y, otros Aceites y Grasas Comestibles



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Analizar y aplicar las operaciones de recepción y pre-tri vegetales de semillas, margarinas y otros aceites y grasas establecidas en los manuales de procedimiento.
- Identificar y comprobar el funcionamiento y las necesidades de producción y realizar las operaciones de mantenimiento de aceites vegetales de semillas, margarinas y otros aceites.
- Describir y realizar los procesos de extracción de aceites vegetales y grasas comestibles, para asegurar la calidad requerida.
- Aplicar los métodos de almacenamiento de aceites vegetales y grasas comestibles, para asegurar la calidad requerida.
- Controlar el proceso de envasado de aceites vegetales y grasas comestibles, examinando el flujo del producto, para asegurar la calidad requeridos.
- Supervisar, en el puesto de trabajo, las medidas de prevención de seguridad en el área de extracción de aceites de semillas, y grasas comestibles.

+ Información Gratis

- Controlar la programación del sistema de producción y productivo, para garantizar un óptimo rendimiento y el de la industria de los aceites de semillas, margarinas y c

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros ac haber superado las distintas Unidades de Competencia acreditación de las Competencias profesionales adquiri formación no formal, vía por la que va a optar a la obten Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio reconocimiento de las competencias profesionales adqu

+ Información Gratis

salidas laborales

Desarrolla su actividad en empresas, tanto pequeñas como grandes, dedicadas a la extracción, obtención y envasado de aceites de oliva, de semillas y grasas comestibles. Son trabajadores por cuenta ajena que realizan labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales como el control de calidad, el envasado.

+ 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 ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición de cursos de Formación Continua
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL ALUMNO

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acción de Formación

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación Continua
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de $\frac{\text{€}}{\text{€}}$

Y para que conste expido la presente en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en
mes(es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1534 Elaboración de Margarinas, /

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Vegetales de Semillas y, otros Aceites y Grasas estibiles



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos elaborado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

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

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para poder hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizaciones, etc.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UF1534 Elaboración de Margarinas, Aceites y Comestibles



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Vegetales de Semillas y, otros Aceites y Grasas Estables



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de ineseo ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos 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 opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE MARGARINAS Y OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTRACCIÓN DE ACEITES VEGETALES

1. Aceites de semillas y sus aceites.
2. Definición de aceite de semillas.

+ Información Gratis

3. Producción y consumo.
4. Tipos y categorías de los aceites de semillas.
5. Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aceites vegetales.
6. Diagramas de flujo del proceso de elaboración de los aceites.
7. Almacenamiento y preparación de las semillas. Tipo de almacenamiento. Tipos de silos. Secado de semillas. Tratamiento por calentamiento y acondicionamiento, laminado.
8. Extracción mecánica de aceites de semillas. Extracción por presión. Depuración del aceite: separación de partículas sólidas (filtración). Subproductos: tortas proteínicas y fangos de extracción.
9. Extracción por solventes de aceites de semillas. Consideración de la cantidad de solvente, temperatura del solvente y tipo de fundamento y extractores. Inmersión: fundamento y extracción.
10. Operaciones auxiliares en la extracción por solventes. Destilación de la miscela. Condensación del disolvente. Producción de proteínas vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE OBTENCIÓN DE MARGARINAS Y ACEITES COMESTIBLES

1. Margarinas y grasas comestibles. Definición, características y tipos.
2. Distintos procesos de hidrogenación.
3. Pesado y mezclado de ingredientes.

+ Información Gratis

4. Emulsionado de grasas.
5. Enfriado.
6. Moldeado de masa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL REFINADO DE ACEITES Y

1. Refinado de aceites y grasas
2. Necesidad del tratamiento de aceites y grasas comestibles
3. Sistemas de refinado.
4. Diagrama del proceso.
5. Deslecitinación de los aceites.
6. Depuración de los aceites: eliminación de impurezas
7. Neutralización o desacidificación: fundamentos.
8. Neutralización química.
9. Neutralización física.
10. Decoloración: Objetivos, procedimientos de decoloración
11. Desodorización: fundamento, condiciones del proceso
12. Operaciones complementarias: winterización. Filtración
13. Plantas refinadoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE OTRAS GRASAS

1. Selección de aceites.
2. Procesos de hidrogenación y esterificación.

+ Información Gratis

3. Operaciones de pesado, mezclado y emulsionado.
4. Enfriamiento y moldeado.
5. Reciclaje de subproductos.
6. Almacenamiento de grasas comestibles.
7. Transporte de grasas comestibles.
8. Enfriadores.
9. Moldeadores.
10. Clasificación por calidades y especificaciones técnicas.
11. Clasificación de las grasas comestibles.
12. Grasas vitaminadas, con aditivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO DE ACEITES

1. Condiciones ambientales de la sala de almacenamiento.
2. Características de los depósitos de almacenamiento.
3. Requisitos y condiciones de manipulación en el almacén.
4. La trazabilidad alimentaria en la bodega.
5. Clasificación y composición de lotes en el almacén.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ENVASADO DE ACEITES VEG

1. Condiciones ambientales de la sala de envasado.
2. Características de los depósitos nodriza para envasado.
3. Requisitos y condiciones de manipulación en la sala.

+ Información Gratis

4. Composición de lotes de envasado y control estadístico

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE COMESTIBLES

1. Condiciones de trabajo y seguridad.

2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención.

3. Seguridad y Salud Laboral en la industria de aceites

4. Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los

5. Disposiciones mínimas en materia de señalización de

6. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativa al trabajador individual.

7. Planes de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MANEJO Y CONTROL DE INSTALACIONES DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES

1. Producción de calor.

2. Producción de frío.

3. Producción de aire.

4. Tratamiento y conducción de agua.

5. Transmisión de potencia mecánica.

6. Distribución y utilización de energía eléctrica

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y