







UF1535 Elaboración



INESEM

SINESS SCHOOL

n de Aceites de Oliva

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

UF1535 Elaboración

duración total: 70 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de Industrias Alimentarias, es necesario con la elaboración de aceites de oliva, dentro del área profesional. En este curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la industria de aceites y grasas, programando, preparando y gestionando los recursos humanos disponibles, así como los trabajos necesarios para la elaboración de planes de producción, calidad y protección ambiental.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las exp realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- Programar y gestionar la producción en la industria alir
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de ca alimentaria.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimient de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.
- Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites (sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del pro aceites de semillas y de grasas comestibles.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de aceites de oliva certificando el haber superado las disciplinas incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias experiencia laboral y de la formación no formal, vía por el correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias laborales).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en empresas, tanto pequeñas como extracción, obtención y envasado de aceites de oliva, de grasas comestibles. Son trabajadores por cuenta ajena de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales envasado.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte del Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado el curso, y las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros emisor de la titulación (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 €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

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

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
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 aprobar.

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 'UF1535 Elaboración de Aceites de Ol

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

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

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

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis



plazo de finalización

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

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de ineseem 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 de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA**

- 1.El olivo: Variedad y medio, cuidados culturales, control de plagas.
- 2.Transporte: Operaciones previas, recepción, limpieza y almacenamiento del fruto.

+ Información Gratis

- 3.Preparación de la pasta: Molienda y batido.
- 4.Separación de fases: Por presión, separación parcial
- 5.Almacenamiento del aceite. Filtración, trasiegos y otros controles visuales y controles analíticos
- 6.Eliminación y aprovechamiento de los subproductos
- 7.La centrifugación en la extracción del aceite de oliva funcionamiento, eficacia del decánter.
- 8.Comparación de los sistemas continuos de dos y tres
- 9.Alteraciones y defectos de los aceites de oliva.
- 10.Categorías de los aceites de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTRACCIÓN DE LOS ACEITES

- 1.Obtención de aceite de orujo de oliva crudo.
- 2.Obtención de aceite de orujo de oliva refinado.
- 3.Obtención de aceite de orujo de oliva.
- 4.Métodos de extracción física y química en los aceites
- 5.Métodos de refinado en los aceites de orujo de oliva
- 6.Categorías y características de los aceites de orujo de oliva
- 7.Las técnicas de centrifugación, deshidratación y refinado

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE REFINADO DE LOS ACEITES

- 1.Refinado de aceites.

+ Información Gratis

- 2.Necesidad del tratamiento de aceites y grasas come
- 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 decolor
- 11.Desodorización: fundamento, condiciones del proce
- 12.Operaciones complementarias: winterización. Filtra
- 13.Plantas refinadoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE ACEIT

- 1.Condiciones ambientales de la sala de almacenamie
- 2.orujeras y/o refinerías (bodega).
- 3.Características de los depósitos de almacenamiento
- 4.Requisitos y condiciones de manipulación en el alma
- 5.Clasificación y composición de lotes en el almacén.
- 6.La trazabilidad en la conservación de los aceites de

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO DE ACEITES DE C

+ Información Gratis

1. Condiciones ambientales de la sala de envasado de
- 2.refinería y/o envasadoras de aceites de oliva.
- 3.Características de los depósitos nodriza para envasa
- 4.Requisitos y condiciones de manipulación en la sala
- 5.Composición de lotes de envasado y control estadís

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD LABORAL EN LA ELAI

- 1.Condiciones de trabajo y seguridad.
- 2.Factores de riesgo: Medidas de protección y preveni
- 3.Seguridad y Salud Laboral en la industria de los ace
- 4.Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los
- 5.Disposiciones mínimas en materia de señalización d
- 6.Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativa individual.
- 7.Planes de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANEJO Y CONTROL DE INST DE LOS

- 1.ACEITES DE OLIVA. ALMAZARAS, ORUJERAS, R
- 2.Producción de calor.
- 3.Producción de aire.
- 4.Tratamiento y conducción de agua.

+ Información Gratis

- 5. Transmisión de potencia mecánica.
- 6. Distribución y utilización de energía eléctrica

+ Información Gratis