



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAK0110 Industrias del Aceite y Grasas Comestibles (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAK0110 Industrias del Aceite y Grasas Comestibles (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
600 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAK0110 Industrias del Aceite y Grasas Comestibles, regulada en el Real Decreto correspondiente, y tomando como referencia la Cualificación Profesional. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente Titulación es expedida por el Centro Asociado de la Universidad de Granada, en el marco de la colaboración de la Universidad de Granada con la Universidad de Sevilla y la Universidad de Málaga, a través de la cual se imparten los cursos de formación de postgrado en el ámbito de la Ingeniería y la Arquitectura. La presente Titulación es expedida por el Centro Asociado de la Universidad de Granada, en el marco de la colaboración de la Universidad de Granada con la Universidad de Sevilla y la Universidad de Málaga, a través de la cual se imparten los cursos de formación de postgrado en el ámbito de la Ingeniería y la Arquitectura.

Descripción

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias es necesario conocer los aspectos fundamentales en Industrias del Aceite y Grasas Comestibles. Así, con el presente curso del área profesional Aceites y grasas se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Industrias del Aceite y Grasas Comestibles.

Objetivos

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.
- Controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles.

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales de la familia profesional Industrias Alimentarias y más concretamente en el área profesional Aceites y grasas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en Industrias del Aceite y Grasas Comestibles.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAK0110 Industrias del Aceite y Grasas Comestibles 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

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.

TEMARIO

MÓDULO 1. GESTIÓN DEL ALMACÉN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LOGÍSTICA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos.
2. Partes que la integran.
3. Actividades logísticas: Plan de aprovisionamiento de productos. Ciclo de aprovisionamiento. Ciclo de expedición. Determinación cualitativa del pedido.
4. Determinación cuantitativa del pedido: Sistemas de revisión continua. Sistemas de revisión periódica. Modelos determinísticos. Modelos probabilísticos.
5. Previsión de la demanda: Modelos de nivel constante. Modelos con tendencia. Modelos estacionales. Modelos de regresión.
6. Condiciones de presentación y tramitación de los pedidos.
7. Factores básicos a tener en cuenta en la selección de materias primas, materias auxiliares y demás materiales.
8. Cálculos prácticos y otras características a considerar ante un pedido.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE GESTIÓN DE INVENTARIOS APLICABLES A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación de las necesidades de materiales MRP I.
2. Planificación de las necesidades de distribución. DRP.
3. Gestión de la cadena de suministros (Supply Chain Management).
4. Discordancia entre existencias registradas y los recuentos. Causas y soluciones.
5. Catalogación de productos y localización.
6. Cálculo de costes de almacenamiento.
7. Evaluación y catalogación de suministros.
8. Registros de entrada y negociación con el proveedor.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE MERCANCÍAS ALIMENTARIAS.

1. Transporte externo: Medios de transporte. Tipos. Características.
2. Condiciones de los medios de transporte de productos alimentarios: Protección de envíos. Condiciones ambientales. Embalaje en función del tipo de transporte. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas.
3. Contrato de transporte: Participantes. Responsabilidades de las partes.
4. Transporte y distribución internos: Planificación de rutas. Carga y descarga de mercancías.
5. Organización de la distribución interna. Condiciones de circulación y de seguridad. Costo mínimo.
6. Etiquetado de mercancías, finalidad y datos que proporciona.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE ALMACENES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación.
2. División del almacén. Zonificación. Condiciones.

3. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales.
4. Precauciones en el almacenamiento de productos alimentarios.
5. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias (productos de limpieza, subproductos, residuos, envases y embalajes).
6. Incompatibilidades. Criterios siguiendo el plan de buenas prácticas de manipulación.
7. Daños y defectos derivados del almacenamiento.
8. Distribución y manipulación de mercancías en almacén. Guías de distribución interna.
9. Seguridad e higiene en los procesos de almacenamiento.
10. Flujos y recorridos internos de productos. Optimización del espacio, del tiempo y del uso de los productos.
11. Cálculo de los distintos niveles de stocks y de los índices de rotación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GESTIÓN DE EXISTENCIAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias.
2. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes.
3. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO.
4. Análisis ABC de productos.
5. Documentación del control de existencias.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

1. Conceptos básicos. Partes que la integran.
2. Importancia y objetivos.
3. Concepto de venta: Tipos de venta. Función de ventas. Características Venta personal.
4. Estilos de venta y su relación con la línea de productos alimentarios.
5. El agente de ventas. Funciones.
6. Contratos más frecuentes en la Industria Alimentaria.
7. Servicios postventas empleados en la Industria Alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. EL PROCESO DE NEGOCIACIÓN COMERCIAL Y LA COMPRAVENTA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos.
2. Planificación.
3. Prospección y preparación.
4. El proceso de negociación.
5. El proceso de compraventa.
6. La comunicación en el proceso de negociación y compraventa: Función de la comunicación. El proceso de comunicación. El plan de comunicación. Barreras en la comunicación. Canales de comunicación entre clientes y proveedores.
7. Desarrollo de la negociación. Técnicas negociadoras.
8. Condiciones de compraventa. El contrato. Normativa.
9. Control de los procesos de negociación y compraventa.
10. Poder de negociación de los clientes y proveedores. Factores que influyen.
11. Tipos de clientes y proveedores.
12. Selección de clientes y proveedores.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. EL MERCADO Y EL CONSUMIDOR EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. El mercado, sus clases.
2. El consumidor/comprador.
3. Publicidad y promoción: Publicidad y medios publicitarios. Promoción de ventas. Relaciones públicas.
4. Publicidad y promoción en el punto de venta.
5. Técnicas de «merchandising».
6. Concepto y objetivos de la distribución.
7. Canales de distribución.
8. El producto y el canal.
9. Relaciones con los distribuidores.
10. Asesoramiento en la distribución. Seguimiento del producto postventa.
11. Contratos que fijan las atribuciones de la Industria Alimentaria en el proceso de distribución y venta de sus productos.

MÓDULO 2. ORGANIZACIÓN DE UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA PRODUCTIVA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Sectores. Subsectores y áreas productivas en la industria alimentaria.
2. Tipos de empresas. Tamaño.
3. Situación actual y previsible de las empresas del sector.
4. El mercado internacional: Globalización y competitividad.
5. Sistemas productivos en la industria alimentaria.
6. Estructura organizativa de las industrias alimentarias.
7. Organización empresarial: Áreas funcionales y departamentos principales.
8. Política y Cultura empresarial en las industrias alimentarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos básicos sobre planificación, organización y control.
2. Definiciones, evolución y partes que la integran.
3. Importancia y objetivos de producción.
4. Reparto de competencias y funciones. Mandos, técnicos, especialistas y empleados.
5. Ritmos de trabajo y control de tiempos.
6. Programación de la producción: Objetivos de la programación.
7. Técnicas de programación: PERT, CPM, ROY.
8. Terminología y simbología en la programación.
9. Programación de la producción en un contexto aleatorio. Riesgo e incertidumbre.
10. Programación de proyectos según costes.
11. Ordenación y control de la producción: Necesidades de información. Calendario de entradas.
12. Necesidades de materias primas, productos y materiales en la línea de producción.
13. Recursos humanos: Clasificación y métodos de medida.
14. Gestión y dirección de equipos humanos: Relaciones laborales, asignación de tareas, asesoramiento, motivación y valoración del personal.
15. Equipos, maquinaria e instalaciones necesarias en producción: planificación, disponibilidad y control.
16. Capacidad de trabajo. Áreas de trabajo: Puestos y funciones.
17. Medios y procedimientos de fabricación en relación al tipo de producto a elaborar.

18. Lanzamiento de la producción. Fases previas y evaluación de resultados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Tipos de control.
2. Confección de estándares.
3. Medición de estándares y patrones.
4. Corrección de errores: Responsabilidades.
5. Análisis de errores. Control preventivo.
6. Elementos, parámetros y constantes para elaborar un mantenimiento preventivo de las máquinas de producción.
7. Documentación y registros para la ordenación, gestión y control de la unidad de producción.
8. Control de personal y valoración del trabajo (métodos).
9. Adiestramiento en el puesto de trabajo: Técnicas. Necesidades de formación. Incentivos e idoneidad del puesto de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GESTIÓN DE COSTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos generales de costos. Costos fijos o generales y costos variables.
2. Costos de mercancías y equipo. Cálculos.
3. Costos de la mano de obra. Fijos y eventuales.
4. Costos de producción y del producto final. Cálculos.
5. Control de costos de producción.
6. Identificación de los costos en una unidad de producción.
7. Recopilación y archivo de documentación de costos de producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Riesgos específicos en una unidad de producción de la industria alimentaria.
2. Auditorias de prevención de riesgos laborales.
3. Prevención de riesgos laborales en la industria alimentaria. Medidas para minimizarlos o eliminarlos.
4. Plan de seguridad y salud laboral en una unidad de producción.
5. Planes de mantenimiento preventivo. Construcción del mismo.
6. Equipos de protección individual y planes de emergencia.
7. Asesoramiento del personal y motivación sobre riesgos y prevención.
8. Documentación e información sobre el personal al cargo en materia de salud laboral.

MÓDULO 3. GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Conceptos fundamentales: Calidad Percibida. Calidad de Proceso. Calidad de Producto. Calidad de Servicio.
2. TQM.
3. El ciclo PDCA.
4. Mejora continua. Kaizen. 5S.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Planificación, organización y control.
2. Soporte documental del Sistema de Gestión de Calidad (SGC): Manual de calidad. Procedimientos de calidad. Certificación de los Sistemas de Gestión de Calidad.
3. Costes de calidad: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes.
4. Normalización, Certificación y Homologación.
5. Normativa Internacional vigente en materia de calidad.
6. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental.
7. Sistemas de aseguramiento de la calidad en Europa y España.
8. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad. (EFQM).
9. Principios de la gestión por procesos.
10. Auditorías internas y externas.
11. La calidad en las compras.
12. La calidad en la producción y los servicios.
13. La calidad en la logística y la postventa: reclamaciones de clientes internos y externos.
14. Evaluación de la satisfacción del cliente.
15. Trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Introducción a la gestión medioambiental.
2. El medioambiente: evaluación y situación actual.
3. Planificación, organización y control de la gestión medioambiental.
4. Soporte documental del Sistema de Gestión Medioambiental (SGMA): Determinación de aspectos medioambientales. Certificación de los SGMA.
5. Costes de calidad medioambiental: Estructura de costes de calidad. Valoración obtención de datos de costes.
6. Normalización, Certificación y Homologación.
7. Normativa Internacional vigente en materia de calidad.
8. Normativa Internacional vigente en gestión medioambiental.
9. Sistemas de aseguramiento de la calidad medioambiental en Europa y España.
10. Modelos de la excelencia (Malcom Baldrige; EFQM). Premios internacionales y nacionales de calidad medioambiental. (EFQM).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Legislación vigente en materia de sanidad alimentaria.
2. Marco legal en la Unión Europea.
3. Marco legal en España.
4. Manual de Autocontrol.
5. Planes Generales de Higiene (prerrequisitos): Utilización del agua potable apta para consumo humano. Limpieza y desinfección. Control de Plagas.
6. Mantenimiento de instalaciones y equipos.
7. Trazabilidad, rastreabilidad de los productos.
8. Formación de manipuladores.
9. Certificación a proveedores.
10. Guía de Buenas prácticas de fabricación o de manejo.
11. Gestión de residuos y subproductos.

12. Transporte (de alimentos perecederos). Prerrequisitos particulares de empresa.
13. Los siete principios del APPCC: Análisis de peligros y puntos de control críticos.
14. Elaboración de la documentación.
15. La integración del APPCC en los sistemas de calidad de la empresa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMATIVA VOLUNTARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

1. Denominaciones de Origen (DO), Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación.
2. Identificación Geográfica Protegida (IGP), Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG), Marcas de Garantía (MG) Reglamento vigente y otros documentos internos de aplicación.
3. Normativa sectorial (ibérico, serrano, pliego de vacuno).
4. Obtención del producto final según prácticas de Producción Integrada.
5. Obtención del producto final según prácticas de Producción Ecológica.
6. Normas UNE sectoriales aplicadas al producto correspondiente.
7. Normas ISO 9000 y 14000.

MÓDULO 4. 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. Fundamentos físicos, químicos y biológicos de las transformaciones sufridas por las materias

primas en el proceso.

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.

MÓDULO 5. ELABORACIÓN DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTRACCIÓN DE ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS

1. Aceites de semillas y sus aceites.
2. Definición de aceite de semillas.
3. Producción y consumo.
4. Tipos y categorías de los aceites de semillas.
5. Reglamentación Técnico-Sanitaria de los aceites vegetales comestibles.
6. Diagramas de flujo del proceso de elaboración de los aceites vegetales de semillas.
7. Almacenamiento y preparación de las semillas. Tipo de semillas. Características de las semillas. Recepción y almacenamiento. Tipos de silos. Secado de semillas. Tratamientos previos: limpieza, descascarillado, molturación, calentamiento y acondicionamiento, laminado.
8. Extracción mecánica de aceites de semillas. Extracción mecánica: extracción por presión. Prensas continuas. Depuración del aceite: separación de partículas sólidas (decantación, tamizado, centrifugación) y separación de finos (filtración). Subproductos: tortas proteínicas y fangos de filtración
9. Extracción por solventes de aceites de semillas. Consideraciones teóricas. Factores a tener en cuenta: tiempo, cantidad de solvente, temperatura del solvente y tipo de solvente. Procesos de extracción por solventes. Percolación: fundamento y extractores. Inmersión: fundamento y extractores. Procedimiento mixto.
10. Operaciones auxiliares en la extracción por solventes. Filtración de la miscela. Preconcentración

de la miscela. Destilación de la miscela. Condensación del disolvente. Tratamiento de las harinas. Aprovechamiento de subproductos: producción de proteínas vegetales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE OBTENCIÓN DE MARGARINAS Y OTRAS GRASAS COMESTIBLES

1. Margarinas y grasas comestibles. Definición, características y categorías.
2. Distintos procesos de hidrogenación.
3. Pesado y mezclado de ingredientes.
4. Emulsionado de grasas.
5. Enfriado.
6. Moldeado de masa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL REFINADO DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

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 sólidas y desgomado.
7. Neutralización o desacidificación: fundamentos.
8. Neutralización química.
9. Neutralización física.
10. Decoloración: Objetivos, procedimientos de decoloración y factores que influyen en la acción decolorante.
11. Desodorización: fundamento, condiciones del proceso y sistemas y equipos.
12. Operaciones complementarias: winterización. Filtración y envasado.
13. Plantas refinadoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE OTRAS GRASAS COMESTIBLES.

1. Selección de aceites.
2. Procesos de hidrogenación y esterificación.
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 de grasas comestibles.
11. Clasificación de las grasas comestibles.
12. Grasas vitaminadas, con aditivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES

1. Condiciones ambientales de la sala de almacenamiento (bodega).
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 VEGETALES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES

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 de envasado.
4. Composición de lotes de envasado y control estadístico de pesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y GRASAS COMESTIBLES

1. Condiciones de trabajo y seguridad.
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Seguridad y Salud Laboral en la industria de aceites y grasas comestibles.
4. Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los Lugares de Trabajo.
5. Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
6. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
7. Planes de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. MANEJO Y CONTROL DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN INDUSTRIAS 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

UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EXTRACCIÓN DE ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

1. El olivo: Variedad y medio, cuidados culturales, control fitosanitario y recolección.
2. Transporte: Operaciones previas, recepción, limpieza y lavado del fruto, pesada y toma de muestras, almacenamiento del fruto.
3. Preparación de la pasta: Molienda y batido.
4. Separación de fases: Por presión, separación parcial, por centrifugación; dos y tres fases.
5. Almacenamiento del aceite. Filtración, trasiegos y envasado. Tipos y características: Control de la almazara, controles visuales y controles analíticos
6. Eliminación y aprovechamiento de los subproductos.
7. La centrifugación en la extracción del aceite de oliva: Teoría de la centrifugación, descripción del decánter y funcionamiento, eficacia del decánter.
8. Comparación de los sistemas continuos de dos y tres fases: Ventajas, inconvenientes y calidad del aceite.
9. Alteraciones y defectos de los aceites de oliva.

10. Categorías de los aceites de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTRACCIÓN DE LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

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 de orujo.
5. Métodos de refinado en los aceite de orujo de oliva refinado.
6. Categorías y características de los aceite de orujo de oliva.
7. Las técnicas de centrifugación, deshidratación y refinado en la obtención de aceite de orujo de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO DE REFINADO DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES Y OTROS

1. Refinado de aceites.
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 sólidas y desgomado.
7. Neutralización o desacidificación: fundamentos.
8. Neutralización química.
9. Neutralización física.
10. Decoloración: Objetivos, procedimientos de decoloración y factores que influyen en la acción decolorante.
11. Desodorización: fundamento, condiciones del proceso y sistemas y equipos.
12. Operaciones complementarias: winterización. Filtración y envasado.
13. Plantas refinadoras.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE ACEITES DE OLIVA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ENVASADO DE ACEITES DE OLIVA

1. Condiciones ambientales de la sala de envasado de la almazara, orujera,
2. refinería y/o envasadoras de aceites de oliva.
3. Características de los depósitos nodriza para envasado.
4. Requisitos y condiciones de manipulación en la sala de envasado.
5. Composición de lotes de envasado y control estadístico de pesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE ACEITES DE OLIVA

1. Condiciones de trabajo y seguridad.

2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Seguridad y Salud Laboral en la industria de los aceites de oliva.
4. Disposiciones mínimas de Seguridad Y Salud en los Lugares de Trabajo.
5. Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
6. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
7. Planes de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MANEJO Y CONTROL DE INSTALACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES EN INDUSTRIAS DE LOS

1. ACEITES DE OLIVA. ALMAZARAS, ORUJERAS, REFINERÍAS Y ENVASADORAS.
2. Producción de calor.
3. Producción de aire.
4. Tratamiento y conducción de agua.
5. Transmisión de potencia mecánica.
6. Distribución y utilización de energía eléctrica

MÓDULO 6. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL FÍSICO Y QUÍMICO DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS EN LA INDUSTRIA DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

1. Técnicas de muestreo.
2. Sistemas de identificación y traslado de muestras.
3. Conservación de muestras.
4. Procedimientos específicos de tomas de muestras.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ACEITES DE OLIVA, ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS Y DE OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

1. Índice de acidez libre.
2. Índice de peróxidos.
3. Densidad.
4. Índice de refracción.
5. Humedad e impurezas.
6. Composición grasa y de triglicéridos.
7. Esteroles.
8. Ceras.
9. Saturación de grasas.
10. K232, K270 y Delta K.
11. Eritrodiol + uvaol.
12. Determinación de los valores nutricionales.
13. Determinación de polifenoles, vitaminas y componentes aromáticos.
14. Detección y cuantificación de residuos de productos fitosanitarios (Plaguicidas).
15. Otros parámetros e índices de calidad de los aceites y grasas comestibles.
16. Calibración de instrumentos y equipos de análisis sencillos.

17. Procedimientos, técnicas y métodos oficiales de las determinaciones
18. especificadas anteriormente.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE CONTROL FÍSICOQUÍMICO.

1. Almacenamiento y gestión de los residuos obtenidos en el laboratorio.
2. Gestión de los residuos no peligrosos, clasificación y retirada.
3. Gestión de los residuos peligrosos y RAES, clasificación y retirada.
4. Limpieza y desinfección del laboratorio y del puesto de trabajo.
5. Seguridad y salud laboral en el laboratorio de control físico-químico.
6. Normas de seguridad en el laboratorio de control físico-químico.

UNIDAD FORMATIVA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE MUESTRAS DE ACEITUNAS, ACEITES DE OLIVA, ACEITES VEGETALES DE SEMILLAS, MARGARINAS Y OTROS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES PARA LA CATA.

1. Técnicas de muestreo según el producto a catar.
2. Sistemas de identificación y traslado de muestras.
3. Conservación de muestras antes y después de la cata.
4. Procedimientos oficiales de tomas de muestras para el análisis organoléptico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES

1. Clasificación de los aceites de oliva según el análisis organoléptico.
2. Definición de mediana de los atributos positivos y negativos.
3. Descripción de la hoja de perfil de cata de aceites de oliva virgen en vigor.
4. Normalización de una sala de cata, cabina, copa y utensilios.
5. Descripción de los sentidos que intervienen en el análisis sensorial del aceite de oliva (gusto, olfato y tacto).
6. Variedades de Aceite de Oliva, reconocimiento organoléptico de cada una de ellas.
7. Definición y reconocimiento de atributos positivos (frutado, picante y amargo) y negativos del aceite de oliva (avinado, atrojado, rancio, metálico, mohoso, humedad y otros).
8. Pruebas de selección de catadores.
9. Pruebas de mantenimiento de catadores.
10. Normativa a seguir antes y durante la cata de aceites de oliva.
11. Influencia de la recolección, producción, almacenamiento y envasado, en las características organolépticas del aceite de oliva.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS EN EL LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL.

1. Almacenamiento y gestión de los residuos obtenidos en el laboratorio.
2. Gestión de los residuos no peligrosos, clasificación y retirada.
3. Gestión de los residuos peligrosos y RAES, clasificación y retirada.
4. Limpieza y desinfección del laboratorio y del puesto de trabajo.
5. Seguridad y salud laboral en el laboratorio de análisis sensorial.
6. Normas de seguridad en el laboratorio de análisis sensorial.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group