



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0568_3 Procesos en la Industria de Aceites y Grasas Comestibles

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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. 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es