

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF1087 Obtención de Aceites de Semillas y de otras Materias Grasas

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la extracción de aceites y semillas, dentro del área profesional de la industria alimentaria. Así, con el presente curso se pretende aportar conocimientos necesarios obtención de aceites de semillas y de otras materias primas. En este curso se trata sobre la extracción de aceites de semillas oleaginosas, extracción de aceite de frutos oleaginosos, extracción de aceites de animales, limpieza del área y de las máquinas de extracción y refinación, instalaciones auxiliares en la planta de extracción, mantenimiento de primer nivel y precauciones de seguridad en estas máquinas y equipos y corrección de anomalías más frecuentes. Además nos proporciona un conocimiento profundo y uniforme sobre la extracción de aceite de semillas.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. OBTENCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y DE OTRAS MATERIAS GRASAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS, MÁQUINAS, INSTALACIONES Y

ÚTILES PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITES

1. Extracción de aceites de semillas oleaginosas
2. - Mezcladoras
3. - Molinos
4. - Prensa de tornillo
5. - Tamices vibratorios
6. - Filtros
7. - Extractores
8. - Destiladores
9. - Evaporadores y condensadores
10. - Equipos de refinado
11. Extracción de aceites de frutos oleaginosos (Palma y coco-copra principalmente)
12. - Molinos y trituradoras
13. - Batidores
14. - Centrífugas-separadoras
15. - Filtros
16. - Decantadores (Aceite virgen)
17. - Extractores (con disolventes)
18. - Secadores
19. - Destiladores-recuperadores
20. - Equipos de refinado
21. Extracción de aceites de animales (vía seca y vía húmeda)
22. - Trituradoras
23. - Secadoras (Obtención del «chicharrón» o «lardo»)
24. - Decantadores
25. - Prensas de 2.º jugo
26. - Molinos de pasta
27. - Extractores (con disolventes)
28. - Filtros
29. - Destiladores-recuperadores
30. - Digestores (para la vía húmeda)
31. - Centrífugas (decanter)
32. Limpieza del área y de las máquinas de extracción y refinación

- 33. - Materiales y medios de limpieza
- 34. - Operaciones de limpieza
- 35. Instalaciones auxiliares en la Planta de extracción: Sistema eléctrico y motores; agua, calderas, conducciones, aire, y otras. Funciones que realizan y dispositivos de regulación
- 36. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento de máquinas y equipos
- 37. Precauciones de seguridad en estas máquinas y equipos y corrección de anomalías más frecuentes

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE EXTRACCIÓN DE ACEITES

1. De semillas oleaginosas:
2. - Esquema del proceso mecánico
3. - Esquema del proceso de extracción por disolventes
4. - Descripción de ambos procesos
5. - Productos obtenidos: Aceites, tortas, harinas, tipos y destino para el consumo
6. - Residuos reciclables y vertidos. Utilización
7. - Disolventes principalmente usados (hidrocarburos, vapor)
8. - Recuperación del disolvente
9. De frutos oleaginosos:
10. - Esquema del proceso. Obtención de la pulpa
11. - Obtención de aceite de la almendra de la palmera (palmaste)
12. - Productos y subproductos obtenidos. Utilidad y destino
13. - Aceite o grasa de 1.ª presión
14. - Residuos sólidos
15. - Aguas grasas (A centrifugación)
16. - Grasas para jabones
17. - Sólidos para combustible o alimento del ganado
18. - Aceite o manteca
19. De aceites o grasas de origen animal:
20. - Depósitos adiposos de cerdo, buey, huesos, ballena y otros
21. - Operaciones de extracción de aceites y grasas de animales: vía seca y vía húmeda
22. - Obtención del sebo
23. - Subproductos y residuos ocasionados. Aprovechamientos y reciclajes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESO PARA EL REFINO DE ACEITES

1. Relación de las etapas de refino de aceites de semillas o frutos
2. Descripción y justificación de los procesos
3. - Desmucilaginación
4. - Desacidificación: procedimientos de neutralización. Procedimientos de separación
5. - Decoloración
6. - Desodorización
7. - Desmargarinación o winterización

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE EXTRACCIÓN Y REFINO DE ACEITES

1. Plan de control de calidad. Manuales de procedimiento
2. Sistema de APPCC en la fabricación de aceites. Ejemplos
3. Manejo de documentación y registros
4. Concepto y seguimiento de la trazabilidad
5. Toma de muestras en los procesos de extracción y refino de aceites
6. - Procedimientos de muestreo
7. - Toma de muestras del producto final
8. - Registros y traslado de las muestras
9. El código alimentario en la fabricación de aceites. Normativa europea. Aditivos autorizados en aceites
10. Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en la extracción y refino de aceites
11. Ratios de rendimiento que es preciso mantener en la fabricación de aceites

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE EXTRACCIÓN Y REFINO DE ACEITES

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo
2. Medidas de higiene en las operaciones de extracción y refino de aceites
3. - Normativa general en la fabricación y manipulación de alimentos
4. - Normativa específica para la fabricación de aceites
5. Dispositivos de seguridad personal en máquinas y equipos

6. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad
7. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo
8. Práctica de primeros auxilios
9. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o eliminación de residuos, vertidos, aguas residuales u otros restos

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OBTENCIÓN DE ACEITES DE OTRAS ESPECIES VEGETALES

1. Generalidades: tipos, propiedades y usos del aceite natural
2. Métodos principales de extracción
3. Pequeñas y medianas industrias de extracción de aceites y esencias naturales



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