



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF1534 Elaboración de Margarinas, Aceites Vegetales de Semillas y, otros Aceites y Grasas Comestibles

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

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF1534 Elaboración de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites y grasas comestibles, incluida en el Módulo Formativo MF0569_3 Elaboración de aceites y grasas comestibles, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar la elaboración de aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles y sus sistemas automáticos de producción.

CONTENIDOS

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



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