



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF1087 Obtención de Aceites de Semillas y de otras Materias Grasas





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 estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente 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

UF1087 Obtención de Aceites de Semillas y de otras Materias Grasas



DURACIÓN
70 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF1087 Obtención de Aceites de Semillas y de otras Materias Grasas, incluida en el Módulo Formativo MF0553_2 Extracción de aceites de semillas, regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de mayo, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAK0209 Obtención de Aceites de Semillas y Grasas. 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

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica





Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNEDCO (Plan: Resolución 1095)

Descripción

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.

Objetivos

- Identificar las operaciones de extracción de aceite semillas oleaginosas, de frutos oleaginosos y de animales.
- Ampliar información sobre todos los instrumentos y maquinarias y como se usan en el proceso de extracción de aceite de semillas.
- Ampliar y explicar como debe llevarse a cabo la limpieza del área y de la maquinaria de extracción y refinación
- Identificar los diferentes pasos para conseguir un buen mantenimiento de nivel, a través de un plan de mantenimiento.
- Tener en cuenta las precauciones de seguridad en las maquinarias y como corregir las anomalías más frecuentes.

A quién va dirigido

Este curso va dirigido a los profesionales del mundo de la industria alimentaria, específicamente a los que se dedican al campo de la extracción de aceite de semillas, y a todas las personas aquellas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la extracción de aceite de semillas.

Para qué te prepara

La formación presente pretende ampliar nuestro área de conocimiento en el campo de extracción de aceite de semillas de oleaginosas y poder así mostrarlo y aplicarlo en el trabajo, para poder reconocer las distintas maquinarias de proceso, su funcionamiento, como se realiza en proceso, como se realiza la limpieza, y como podemos sacar un buen rendimiento al proceso a través de planes de mantenimiento.

Salidas laborales

Dentro de sus salidas laborales encontramos empresas de la industria alimentaria de extracción, obtención y envasado de aceite de semillas, trabajadores que de manera autónoma quieran adquirir conocimientos relacionados con la extracción del aceite de semillas, para aplicarlo a su empresa o comercio y dedicarse al campo a la recepción, extracción, producción y envasado de las semillas.

TEMARIO

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.
 1. - Mezcladoras.
 2. - Molinos.
 3. - Prensa de tornillo.
 4. - Tamices vibratorios.
 5. - Filtros.
 6. - Extractores.
 7. - Destiladores.
 8. - Evaporadores y condensadores.
 9. - Equipos de refinado.
2. Extracción de aceites de frutos oleaginosos (Palma y coco-copra principalmente).
 1. - Molinos y trituradoras.
 2. - Batidores.
 3. - Centrífugas-separadoras.
 4. - Filtros.
 5. - Decantadores (Aceite virgen).
 6. - Extractores (con disolventes).
 7. - Secadores.
 8. - Destiladores-recuperadores.
 9. - Equipos de refinado.
3. Extracción de aceites de animales (vía seca y vía húmeda).
 1. - Trituradoras.
 2. - Secadoras (Obtención del «chicharrón» o «lardo»).
 3. - Decantadores.
 4. - Prensas de 2.º jugo
 5. - Molinos de pasta.
 6. - Extractores (con disolventes).
 7. - Filtros.
 8. - Destiladores-recuperadores.
 9. - Digestores (para la vía húmeda).
 10. - Centrífugas (decanter).
4. Limpieza del área y de las máquinas de extracción y refinación.
 1. - Materiales y medios de limpieza.
 2. - Operaciones de limpieza.
5. Instalaciones auxiliares en la Planta de extracción: Sistema eléctrico y motores; agua, calderas, conducciones, aire, y otras. Funciones que realizan y dispositivos de regulación.
6. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento de máquinas y equipos.
7. 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:
 1. - Esquema del proceso mecánico.
 2. - Esquema del proceso de extracción por disolventes.
 3. - Descripción de ambos procesos.
 4. - Productos obtenidos: Aceites, tortas, harinas, tipos y destino para el consumo.
 5. - Residuos reciclables y vertidos. Utilización.
 6. - Disolventes principalmente usados (hidrocarburos, vapor).
 7. - Recuperación del disolvente.
2. De frutos oleaginosos:
 1. - Esquema del proceso. Obtención de la pulpa.
 2. - Obtención de aceite de la almendra de la palmera (palmaste).
 3. - Productos y subproductos obtenidos. Utilidad y destino.
 1. * Aceite o grasa de 1.ª presión.
 2. * Residuos sólidos.
 3. * Aguas grasas (A centrifugación).
 4. * Grasas para jabones.
 5. * Sólidos para combustible o alimento del ganado.
 6. * Aceite o manteca.
3. De aceites o grasas de origen animal:
 1. - Depósitos adiposos de cerdo, buey, huesos, ballena y otros.
 2. - Operaciones de extracción de aceites y grasas de animales: vía seca y vía húmeda.
 3. - Obtención del sebo.
 4. - 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.
 1. - Desmucilaginación.
 2. - Desacidificación: procedimientos de neutralización. Procedimientos de separación.
 3. - Decoloración.
 4. - Desodorización.
 5. - 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.
 1. - Procedimientos de muestreo.
 2. - Toma de muestras del producto final.
 3. - Registros y traslado de las muestras.
6. El código alimentario en la fabricación de aceites. Normativa europea. Aditivos autorizados en aceites.

7. Medidas correctoras en las principales incidencias y anomalías que se puedan producir en la extracción y refino de aceites.
8. 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.
 1. - Normativa general en la fabricación y manipulación de alimentos.
 2. - Normativa específica para la fabricación de aceites.
3. Dispositivos de seguridad personal en máquinas y equipos.
4. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
5. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo.
6. Práctica de primeros auxilios.
7. 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.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

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