



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## MF0569\_3 Elaboración de Aceites y Grasas Comestibles





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 estudiantes 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**  
INTERNACIONAL 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**  
INTERNACIONAL 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 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

## MF0569\_3 Elaboración de Aceites y Grasas Comestibles



**DURACIÓN**  
150 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### Titulación

---

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0569\_3 Elaboración de Aceites y Grasas Comestibles, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAK0110 Industrias del Aceite y Grasas Comestibles. 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 INTERNACIONAL 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/XXXXXXX-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 el aval de la Consejería de Educación, Cultura y Deportes de la Junta de Andalucía y el aval de la UNED (Plan Propio de Grado)

## Descripción

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la industria 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 la elaboración de aceites y grasas comestibles.

## Objetivos

Una vez finalizada la formación en el presente Curso de Elaboración de Aceites y Grasas son los siguientes: - Organizar y controlar las actividades de recepción, limpieza, almacenamiento, pre-tratamiento, prensado, molienda e hidrogenación, para la extracción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles, según las prescripciones de los manuales de procedimiento, asegurando la producción y la calidad requeridas. - Supervisar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración y envasado de aceite de oliva, de aceite de semillas o de grasas comestibles. - Supervisar la ejecución de los procesos de extracción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento. - Verificar que el proceso de envasado y embalaje de los aceites de oliva, aceites de semilla o de las grasas comestibles cumplen los criterios de calidad preestablecidos. - Supervisar en el puesto de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad laboral y la higiene alimentaria, en el área de extracción de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles. - Verificar la programación del sistema de producción, así como de las instalaciones automáticas a partir de un proceso secuencial establecido y controlar y mantener las instalaciones y los servicios auxiliares.

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## A quién va dirigido

---

Este Curso de Elaboración de Aceites y Grasas está dirigido a los profesionales del mundo de la industria alimentaria, concretamente en industrias del aceite y grasas comestibles, dentro del área profesional de aceites y grasas, y a todas aquellas personas interesadas en la elaboración de aceites y grasas comestibles.

## Para qué te prepara

---

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0569\_3 Elaboración de Aceites y Grasas Comestibles, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ellas 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

## Salidas laborales

---

Desarrolla tu 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. Además, podrás ejercer tu actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, extracción, producción y envasado.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### MÓDULO 1. 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 refinерías (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. refinерía 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

## 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](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://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!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group