

## **PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES**

**Código:** MF0568

**Duración:** 56h

### **Objetivos:**

- Analizar las características y propiedades de las materias primas, materias auxiliares y productos y su influencia sobre los procesos de los aceites y grasas comestibles.
- Identificar las instalaciones y equipos y los requerimientos para la recepción y preparación de materias primas para realizar las operaciones posteriores de elaboración de aceites y grasas comestibles.
- Identificar y desarrollar los procesos de elaboración de aceites de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, describiendo el flujo del producto, las etapas, secuenciación y los fundamentos tecnológicos que justifican el proceso.
- Caracterizar las operaciones de elaboración de aceites de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles estableciendo, para cada operación, el procedimiento técnico adecuado.
- Analizar los procesos de envasado y embalaje del aceite de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, manejando los equipos disponibles.
- Elaborar la documentación técnica específica relativa al producto y al proceso de fabricación de aceites de oliva, de aceite 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.**

Características de las materias primas. Descripción biológica y aptitudes.

Aceituna, semillas, alperujos y orujos y, aceites de oliva, de semillas y otras grasas alimentarias en sus diferentes tipos y categorías.

Documentación de entrada de materia prima.

Fichas técnicas de materias primas.

Fichas técnicas de materias auxiliares para envasado.

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.**

Funcionamiento de las tolvas de recepción.

Funcionamiento de transportadores. Cintas transportadoras y tornillos sinfín. Tipos y características.

Funcionamiento de básculas electrónicas.

Funcionamiento de secaderos.

Funcionamiento de silos y tolvas de almacenamiento.

Funcionamiento de depósitos.

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.**

Fundamentos físicos, químicos y biológicos de las transformaciones sufridas por las materias primas en el proceso.

Procesos de elaboración: Descripción y operaciones (elaboración de aceites de oliva, aceites de semillas oleaginosas y elaboración de margarinas y otras grasas comestibles).

Fundamentos del proceso. Diagramas de flujo y etapas.

Equipos e instalaciones de proceso.

Funcionamiento de depósitos.

Tipos, características y funcionamiento de la maquinaria de envasado.

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.**

Control de la calidad en el área de recepción y preparación de aceituna, semillas y materias grasas.

Parámetros físicos, químicos y físico-químicos de control de calidad de aceituna, semillas y materias grasas.

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.**

Prácticas correctas e inadmisibles de higiene.

Guía de buenas prácticas de fabricación o de manejo.