



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0552_2 Recepción y preparación de semillas y 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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

MF0552_2 Recepción y preparación de semillas y materias grasas



DURACIÓN
90 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 MF0552_2 Recepción y Preparación de Semillas y Materias Grasas, 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



Objetivos

- Relacionar las características de los distintos tipos de aceites y grasas con la materia prima correspondiente, así como su procedencia y origen.
- Identificar los requerimientos de preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y preparación de semillas, para realizar las operaciones de limpieza y puesta a punto.
- Aplicar las técnicas de recepción, almacenamiento, limpieza y preparación de las semillas y materias primas grasas, operando con destreza, precisión y seguridad los equipos necesarios a fin de conseguir el rendimiento óptimo y la calidad requerida.
- Describir y organizar las actividades de pretratamiento y prensado de las semillas oleaginosas según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
- Comprobar que el proceso de recepción y preparación de semillas se lleva a cabo de manera que se aseguren las características finales del lote.
- Realizar los ensayos pruebas (acidez, color, pH) para comprobar los resultados de las muestras tomadas durante el proceso productivo.
- Aplicar las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad durante el proceso de recepción y preparación de semillas y materias primas grasas.

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de las industrias alimentarias, concretamente en obtención e aceites de semillas y grasas, dentro del área profesional aceites y grasas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la recepción y preparación de semillas y materias grasas.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0552_2 Recepción y preparación de semillas y materias grasas, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Empresas de la industria alimentaria de extracción, obtención y envasado de aceites de semillas y obtención de grasas comestibles. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad con autonomía técnica en las áreas funcionales de recepción, extracción, producción y envasado.

TEMARIO

MÓDULO 1. Recepción y Preparación de Semillas y Materias Grasas

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACEITES DE ORIGEN VEGETAL.

1. Importancia y distribución geográfica. Países productores.
2. Consumo mundial y en España.
3. Aceites y grasas. Contenido en ácidos grasos.
4. Naturaleza física de aceites y las grasas.
5. Rancidez. Conceptos y tratamientos para evitarla.
6. Tipos de semillas oleaginosas.
 1. - Características generales. Composición.
 2. - Descripción de las principales semillas oleaginosas.
 1. * Soja.
 2. * Girasol.
 3. * Cacahuete.
 4. * Algodón.
 5. * Maíz.
 6. * Cártamo.
 7. * Otras.
7. Tipos de frutos oleaginosos (excepto aceitunas).
 1. - Características generales. Composición.
 2. - Descripción de los principales frutos oleaginosos.
 1. * Palma.
 2. * Coco.
 3. * Otras.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL.

1. Importancia y distribución geográfica. Países productores.
2. Consumo mundial y en España.
3. Tipos de aceites y grasas de origen animal.
 1. - De animales marinos. Características.
 2. - De animales terrestres. Características.
4. Principal destino de los aceites y grasas de origen animal.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE SEMILLAS OLEAGINOSAS.

1. Características de las materias primas al inicio de la recepción.
2. Controles y registros de entrada para realizar el proceso de trazabilidad de las semillas oleaginosas.
3. Preparación de semillas en el proceso de recepción.
4. Selección de la materia prima.
 1. - Operaciones en el proceso de recepción: Pesado, manejo de las básculas, inspección de semillas, secado, limpieza, ensilado, segundo secado, almacenamiento y Conservación de semillas.

2. - Elaboración de partes de trabajo, anotación de incidencias.
3. - Parámetros de selección: pesado, pureza, humedad, otros.
4. - Equipos de recepción: básculas, sinfines, cribas, tolvas. Funcionamiento y constitución de estos equipos
5. - Equipos de limpieza y secado.
6. - Almacenaje: silos y tolvas de almacenaje.
7. - Mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y almacenaje de semillas. Regulación y limpieza.
8. - Anomalías más frecuentes en los equipos de recepción.
9. - Incidencias o desviaciones que puede sufrir las materias primas en la recepción y preparación de semillas.
10. - Aplicación de medidas correctivas en caso de desviaciones de la materia prima.
11. - Residuos generados en el proceso de recepción de semillas oleaginosas.
12. - Métodos de eliminación y recogida de residuos.
13. - Aprovechamiento de residuos ocasionados en el proceso de recepción.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE FRUTOS OLEAGINOSOS Y GRASAS ANIMALES.

1. Controles y registros de entrada para realizar la trazabilidad de los frutos oleaginosos y grasas animales.
2. Mantenimiento de primer nivel y regulación de equipos de recepción y almacenaje de frutos oleaginosos y grasas animales.
3. Parámetros de selección.
 1. - Frutos oleaginosos.
 2. - Piezas y grasas de origen marino.
 3. - Piezas y grasas de origen terrestre.
4. Almacenaje frigorífico.
 1. - Control y manejo de cámaras en función de las características del producto entrante.
 2. - Colocación de las mercancías. Sistemas de cierre y seguridad.
 3. - Anomalías y defectos que pueden detectarse.
 4. - Registros y partes de incidencias. Marcajes.
 5. - Traslados internos. Precauciones y medidas higiénicas.
 6. - Residuos obtenidos.
 7. - Métodos de eliminación y recogida de residuos.
 8. - Aprovechamiento de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRETRATAMIENTO Y PRENSADO DE LAS SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS.

1. Equipos y máquinas de pretratamiento, trituración y prensado.
2. Limpieza y preparación de las semillas y frutos. Fases.
3. Mantenimiento de maquinaria y equipos.
 1. - Puesta a punto.
 2. - Precauciones higiénicas y de seguridad.
4. Operaciones de preparación.
 1. - Silo regulador.
 2. - Control de pesada.
 3. - Clasificación.
 4. - Lavados.
 5. - Acondicionamiento de semillas: vapor o agua, secado, cribado, aspiración, calentamiento.

6. - Acondicionamiento de frutos oleaginosos. Descortezado, despulpado.
5. Operaciones de trituración y prensado.
 1. - Molienda con rodillos o con martillos.
 2. - Laminado. Obtención de la pasta.
 3. - Prensado en prensas hidráulicas en discontinuo (abiertas o cerradas) o en continuo.
 4. - Cocido.
 5. - Obtención del primer aceite (aceite crudo).
 6. - Limpieza en tamiz vibratorio. Filtrado.
6. Procesamiento de la cáscara y de otros residuos. Molienda, granulado, enfriamiento de gránulos, almacenamiento y destinos.
7. Preparación de la pasta para la extracción. Triturado de turtos.
8. Subproductos y residuos obtenidos en el proceso de pretratamiento y prensado.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROLES DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN, PRETRATAMIENTO Y PRENSADO.

1. Toma de muestras en el momento, lugar y forma indicados en el manual de procedimiento.
2. Ensayos rápidos durante el proceso productivo: acidez, color, pH.
3. Manejo de los equipos de medida.
4. Aplicación del plan de calibración para ensayos rápidos.
5. Especificaciones para las distintas muestras.
6. Registros y valoración de resultados.
7. Medidas correctoras. Manejo del manual de calidad.
8. Emisión de informes de las desviaciones detectadas.
9. Control de la calidad en el área de recepción y preparación de semillas y materias prima.
10. Parámetros físicos, químicos y físico-químicos de control de calidad de semillas y materias primas.
11. Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación.
12. Indicadores de calidad de la pasta de extracción.
13. Interpretación de resultados de análisis.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN, PREPARACIÓN Y PRENSADO.

1. Equipos personales de protección para cada puesto y área de trabajo (EPis).
2. Medidas personales higiénicas en la manipulación de alimentos.
3. Plan de mantenimiento de los equipos individuales de protección.
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos. Comprobaciones.
5. Precauciones en la ejecución de las operaciones. Medidas preventivas.
6. Limpieza de las áreas de trabajo.
7. Actuación en caso de accidente. Primeros auxilios.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

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