

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.	Duración	60
Código	MF0568_3		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área profesional	Aceites y grasas		
Certificado de profesionalidad	INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES	Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Gestión del almacén y comercialización en la industria alimentaria (Transversal)	Duración	80
	Organización de una unidad de producción alimentaria. (Transversal)		50
	Gestión de la calidad y medioambiente en industria alimentaria. (Transversal)		80
	Elaboración de margarinas, aceites vegetales de semillas y, otros aceites y grasas comestibles.		80
	Elaboración de aceites de oliva.		70
	Control físico y químico de aceites y grasas comestibles.		50
	Análisis sensorial de aceites y grasas comestibles.		50
	Prácticas profesionales no laborales		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

UC0568 Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de aceites de oliva, aceites de semillas y de grasas comestibles.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: 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.

CE1.1 Elaborar la relación de calidad de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de elaboración y envasado de aceites de oliva, de aceites de semillas y grasas comestibles.

CE1.2 Determinar las condiciones que deben tener los suministradores, el origen de las materias primas y auxiliares, las condiciones de entrega y los criterios de aceptación.

CE1.3 Establecer los márgenes en los procedimientos operativos de tolerancias admisibles en las características de materias primas y materias auxiliares.

CE1.4 Describir los parámetros que deben manejarse en los procedimientos operativos sobre materiales, calidades, grosores, tipos, variedades, gramajes, cumpliendo además con la legislación vigente en materia de sanidad y medio ambiente.

C2: 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.

CE2.1 Analizar el funcionamiento y la constitución de los equipos de recepción de aceituna, de semillas o de grasas, los dispositivos o elementos propios, su funcionalidad, empleando correctamente conceptos y terminología e identificando las funciones de cada uno.

CE2.2 Reconocer los dispositivos y medidas de seguridad en el manejo de las máquinas y equipos de recepción de la industria de los aceites y grasas comestibles.

CE2.3 Establecer las condiciones para la limpieza de máquinas y equipos de recepción, asegurando los niveles exigidos por los procesos y productos.

CE2.4 Describir las adaptaciones de los equipos requeridas por cada tipo de recepción y preparación de las semillas, aceituna y demás materias primas de la industria de los aceites y grasas comestibles.

CE2.5 Reconocer y respetar la secuencia de operaciones de parada-marcha de los equipos.

CE2.6 De acuerdo con los manuales de mantenimiento de los equipos de recepción y preparación básicos, en un supuesto práctico, debidamente caracterizado:

- Verificar los elementos que requieren mantenimiento.
- Comprobar las operaciones de mantenimiento de primer nivel y ejecutarlas.

CE2.7 Analizar para cada puesto de trabajo las instrucciones de uso de los equipos, manuales de operación y calidad, órdenes y ritmos de trabajo y las medidas de seguridad específicas, que deben observarse.

C3: 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.

CE3.1 Describir los principales procesos y procedimientos utilizados para la elaboración de:

- Aceites de oliva: vírgenes, refinados, de orujo y otros.
- Aceites de semillas oleaginosas: girasol, soja, maíz, colza y otros.
- Grasas comestibles, margarinas y similares, teniendo en cuenta los fundamentos y las finalidades de cada etapa.

CE3.2 Interpretar los manuales e instrucciones técnicas para la elaboración de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles, manejando el lenguaje y la terminología de forma precisa y comprensiva.

CE3.3 Definir, de manera clara y fundamentada, las especificaciones de los productos a obtener en el proceso de la industria de los aceites y grasas comestibles.

CE3.4 Detallar los parámetros de control, tiempos de operación, regulaciones de máquinas, medidas correctoras y pruebas a efectuar, en base a los requerimientos del producto final.

CE3.5 Describir los fundamentos físico-químicos y biológicos que justifican las operaciones del proceso, interpretando el uso de la tecnología que se aplica en cada fase y relacionando estas con las transformaciones sufridas por las materias primas y los productos intermedios en la industria de los aceites y grasas comestibles.

C4: 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.

CE4.1 Reconocer la secuencia de operaciones que componen el proceso de elaboración de aceites de oliva, de aceites de semillas o de grasas comestibles y asociar a cada una las máquinas y equipos necesarios.

CE4.2 Identificar para cada operación las condiciones de ejecución, los parámetros a controlar, sus valores adecuados y las actuaciones a realizar en caso de desviaciones.

CE4.3 Evaluar las características del producto entrante reconociendo parámetros de producción.

CE4.4 Reconocer mediante evaluación del producto terminado si los equipos de medida se ajustan a los criterios de aceptación en el plan de calibración vigente.

CE4.5 Identificar las medidas correctoras para cuando se observa una desviación en alguno de los parámetros de control.

CE4.6 Describir los registros utilizados para comprobar si se han obtenido los objetivos establecidos.

CE4.7 Explicar el arranque y parada del proceso, siguiendo la secuencia de operaciones establecidas.

CE4.8 Describir la marcha del proceso y las pruebas y comprobaciones que han de ejecutarse en respuesta a las mediciones obtenidas.

C5: Analizar los procesos de envasado y embalaje de aceites de oliva, de aceites de semillas y de grasas comestibles, manejando los equipos disponibles.

CE5.1 Reconocer la secuencia de operaciones que componen el proceso y asociar a cada una los equipos necesarios.

CE5.2 Enumerar los parámetros a controlar, sus valores adecuados y las actuaciones a realizar en caso de desviaciones.

CE5.3 Revisar las características de los envases, materiales de envasado, embalajes y materiales de embalaje que entran a formar parte del proceso para comprobar su idoneidad.

CE5.4 Expresar las características de los productos que entran a formar parte del proceso para comprobar su idoneidad.

CE5.5 Reconocer las operaciones de arranque y parada de la línea o equipo siguiendo la secuencia de operaciones establecidas.

CE5.6 Identificar las pruebas y comprobaciones de llenado, cierre, etiquetado y formado establecidas y las actuaciones que deben realizarse en respuesta a las mediciones obtenidas.

CE5.7 Describir las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y en el manejo de las máquinas y equipos que deben tenerse en cuenta.

C6: Elaborar la documentación técnica específica relativa al producto y al proceso de fabricación de aceites de oliva, de aceite de semillas y de grasas comestibles.

CE6.1 Identificar la terminología y la simbología, y su significado empleadas en los documentos relacionados con el producto o los procesos.

CE6.2 Reconocer e interpretar la documentación referida a los productos fabricados en la industria de los aceites y grasas comestibles.

CE6.3 Especificar y cumplimentar la documentación utilizada en el desarrollo de procesos y en el establecimiento de los procedimientos.
CE6.4 Representar gráficamente diagramas de fases, de bloques, de barras, flujos de producto y otros referidos a distintos procesos de la industria de los aceites y grasas comestibles.

Contenidos:

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.

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 sinfin.
- 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).

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).

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.

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.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.

- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.