

## UF1088 OBTENCIÓN DE HARINAS Y TORTAS OLEAGINOSAS



**180,00 € - 250,00 €**

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la obtención de aceites de semillas y grasas, dentro del área profesional de aceites y grasas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para extracción de aceites de semillas.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	40 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. OBTENCIÓN DE HARINAS Y TORTAS OLEAGINOSAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS QUE INTERVIENEN EN LA OBTENCIÓN DE TORTAS Y HARINAS.**

1. Equipos e instalaciones para la obtención de torta proteínica y harinas por el sistema mecánico.
2. - Cilindros lisos o laminadores.
3. - Prensa tornillo.
4. - Tornillo sinfín.
5. - Estación de pesado y ensacado.
6. - Rodillos trituradores.
7. - Instalación de desengrase.
8. Equipos e instalaciones para la obtención de torta proteínica y harinas por el sistema de extracción por disolventes.
9. - Molino triturador.
10. - Extractor en contracorriente.
11. - Separador de aceite.
12. - Condensador (recuperador de disolvente).
13. Limpieza del área y de las máquinas y equipos de obtención de tortas y harinas.
14. - Materiales y medios de limpieza.
15. - Operaciones de limpieza.
16. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento. Puesta a punto y anomalías más frecuentes que puedan producirse.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. OPERACIONES DE OBTENCIÓN DE HARINAS Y TORTAS DE SEMILLAS Y FRUTOS OLEAGINOSOS.**

1. Esquema del proceso de obtención de tortas y harinas. Descripción de las operaciones y justificación.
2. - Sistema mecánico: producto final, torta proteínica y harina desengrasada del 1 al 2% de grasa.
3. - Sistema de extracción por disolventes: torta fina y harina desengrasada.

4. Otros subproductos aprovechables. Tipos y destinos.
5. Tortas y harinas para el consumo. Especificaciones comerciales.
6. Operaciones de desengrasado. Tipos de solventes.
7. Recuperación del solvente. Desolventizado.
8. Ensacado, almacenamiento y registro de producción de turtos y harinas. Preparación para la conservación y expedición.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE CALIDAD DE TORTAS Y HARINAS.**

1. Plan de calidad en la obtención de tortas y harinas oleaginosas.
2. - Sistema de APPCC.
3. - Medidas correctoras.
4. - Manuales de procedimiento y control.
5. - Manejo de documentación. Registros y archivos.
6. - Normativa y legislación al respecto.
7. Ratios de rendimiento en la obtención de turtos y harinas provenientes de semillas o frutos oleaginosos.
8. Toma de muestras en el proceso de obtención de turtos y harinas.
9. - Procedimiento de muestreo.
10. - Toma de muestras del producto final (tortas proteínicas o harinas).
11. - Control del porcentaje en aceite en harinas y tortas.
12. - Registro y traslado de las muestras.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE TORTAS PROTEÍNICAS Y HARINAS OLEAGINOSAS.**

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo.
2. Medidas de higiene personal en las operaciones de obtención de turtos y harinas.
3. Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad.
4. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo.
5. Práctica de primeros auxilios.
6. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o de eliminación de residuos, vertidos, aguas residuales u otros restos.