



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0554_2 Elaboración de Grasas y Margarinas





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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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
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

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

MF0554_2 Elaboración de Grasas y Margarinas



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 MF0554_2 Elaboración de Grasas y Margarinas, 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



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente titulación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de las Industrias de los Seguros, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de España, a través del convenio de colaboración firmado el día 15 de mayo de 2014. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de las Industrias de los Seguros, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de España, a través del convenio de colaboración firmado el día 15 de mayo de 2014. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y de las Industrias de los Seguros, en el marco de la colaboración con el Consorcio de Seguros de España, a través del convenio de colaboración firmado el día 15 de mayo de 2014.

Descripción

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 al elaboración de grasas y margarinas.

Objetivos

- Realizar la puesta a punto y el mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, equipos e instalaciones auxiliares necesarios para la elaboración de grasas y margarinas.
- Controlar y realizar la elaboración de margarinas, siguiendo las especificaciones técnicas, de forma que los productos obtenidos tengan su identificación y almacenaje correctos.
- Controlar y realizar la elaboración de grasas comestibles y otras grasas mediante los procedimientos establecidos en las especificaciones técnicas.
- Verificar que, tanto en el proceso como en el producto final, las margarinas y grasas obtenidas, se ajustan a los criterios de calidad establecidos.
- Aplicar las medidas de prevención y protección necesarias para garantizar la seguridad y la higiene personales, en el proceso y en el área de elaboración de grasas y margarinas.

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la elaboración de grasas y margarinas.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0554_2 Elaboración de grasas y margarinas, 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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. Elaboración de Grasas y Margarinas

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS QUE INTERVIENEN EN LA ELABORACIÓN DE MARGARINAS Y GRASAS.

1. Equipos e instalaciones para la elaboración de margarinas. Descripción y funciones.
 1. - Neutralizador y blanqueador.
 2. - Hidrogenador.
 3. - Filtro prensa.
 4. - Deodorizador.
 5. - Tanque de mezcla (fundidor).
 6. - Tanque mezclador de aditivos y mejorantes.
 7. - Tanque de leche descremada.
 8. - Pasteurizador de leche.
 9. - Tanque de maduración.
 10. - Tanque mezclador (emulsificador).
 11. - Tambor de solidificación (A -15 °C).
 12. - Votator (conservantes y reposo a 8-10 °C, 12 horas).
 13. - Moldeador.
 14. - Empacadora o envasadora.
2. Equipos e instalaciones para la elaboración de grasas vegetales. Descripción y funciones:
 1. - Caldera fundidora (para la manteca de coco).
 2. - Neutralizador-blanqueador.
 3. - Filtros.
 4. - Deodorizador.
 5. - Tanque de mezcla de aditivos y conservantes.
 6. - Tanque de depósito (a baja temperatura).
 7. - Prensa tornillo (para pulpa de otros frutos).
 8. - Purificador.
3. Equipos e instalaciones para la elaboración de grasas animales (terrestres y marinos). Descripción y funciones.
 1. - Molino de martillo.
 2. - Secadero de despojos.
 3. - Decantador.
 4. - Prensas y filtros.
 5. - Molinos.
 6. - Fundidores (digestores).
 7. - Mezclador.
 8. - Calderas, depósitos y otros elementos auxiliares.
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos.
5. Limpieza del área y de las máquinas y equipos de fabricación de margarinas y grasas.
 1. - Materiales y medios de limpieza.
 2. - Operaciones de limpieza.
 3. - Retirada y destino de restos y desechos.

6. Mantenimiento de primer nivel. Plan de mantenimiento.
7. Puesta a punto de instalaciones y equipos de elaboración de margarinas y grasas.
8. Anomalías más frecuentes en las máquinas y equipos. Correcciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE MARGARINAS.

1. Concepto y origen de las grasas transformadas.
 1. - Caracterización desde el punto de vista químico.
 2. - Propiedades físicas de las grasas y su empleo en alimentación:
 1. * Elaboración de pasteles.
 2. * Elaboración de salsas.
 3. * Elaboración de margarinas.
 4. * Elaboración de mayonesa.
 5. * Elaboración de helados.
 6. * Elaboración de otros productos.
2. Especificaciones técnicas de las margarinas comerciales actuales. Materias principales e ingredientes secundarios.
3. Operaciones de proceso de la elaboración de margarinas. Diagrama de flujo de la producción de margarina.
4. Descripción y control de proceso. Regulación de la maquinaria.
5. Adición de aditivos, mejorantes y conservantes.
6. Presentaciones comerciales. Tipos de envase. Calidades. Etiquetado.
7. Almacenamiento y conservación.
 1. - Cámaras frigoríficas: funcionamiento y control.
 2. - Colocación en las cámaras.
 3. - Preparación para el transporte.
8. Tratamiento de los subproductos, residuos y desechos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE GRASAS COMESTIBLES.

1. Concepto y origen de las grasas comestibles.
 1. - Características desde el punto de vista químico.
 2. - Propiedades físicas de las grasas y su empleo en alimentación:
 1. * Alimento directo (aceite de cocina) en muchos países.
 2. * Conserva de carnes (chorizos, lomo, costillas, otros).
 3. * Oleomargarina.
 4. * Patés.
 5. * Extracción de vitaminas liposolubles.
 6. * Otros usos.
2. Principales grasas comestibles: características y uso alimentario.
 1. - Vegetales:
 1. * Manteca de coco: de pulpa y de copra.
 2. * Manteca de palma: de pulpa y de almendra.
 3. * Manteca de cacao (de las semillas).
 2. - Animales terrestres:
 1. * Manteca de cerdo (de distintos tipos).
 2. * Grasa de buey: sebo y estearina.
 3. * Otras grasas: ganso, pato, pollo..
 3. - Animales marinos:

1. * De tejidos, adiposos de ballena, cachalote, foca, otros.
2. * De hígado (del género gadus y otros).
4. - Transformadas:
 1. * Margarinas de mezcla.
 2. * Margarinas de aceites vegetales.
3. Principales grasas no comestibles:
 1. - De depósitos adiposos de animales y huesos.
 2. - De depósitos grasos alterados.
 3. - Como subproducto de fabricación de mantecas.
 4. - Usos: esencias, jabones, cosmética, alimentación ganado, betunes, lubricantes y otros.
4. Sistemas tradicionales de elaboración de grasas y mantecas.
5. Sistemas industriales:
 1. - Regulación de maquinaria y equipos.
 2. - Selección de piezas del tejido adiposo animal, de partes del fruto o el tipo de aceite empleados.
 3. - Vías o fases de la elaboración: troceado, fundido, mezclado, emulsionado, enfriamiento, moldeado..
 4. - Grasas artificiales transformadas. Fundamentación físico-química. Utilización.
 5. - Randomización o interesterificación.
 6. - Hidrogenación.
 7. - Fraccionamiento.
6. Almacenamiento y conservación de grasas y mantecas.
 1. - Cámaras frigoríficas: funcionamiento y control.
 2. - Colocación en las cámaras.
 3. - Preparación para el transporte.
7. Tratamiento de los subproductos, residuos y desechos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CALIDAD DE MARGARINAS Y GRASAS.

1. Plan de calidad en la obtención de margarinas y grasas o mantecas.
 1. - Sistema de APPCC.
 2. - Medidas correctoras más usuales.
 3. - Manuales de procedimiento y control.
 4. - Manejo de documentación. Registros y archivos.
 5. - Normativa y legislación al respecto.
2. Ratios de rendimiento en las operaciones de obtención de margarinas y grasas.
3. Toma de muestras en el proceso de obtención de margarinas y grasas.
 1. - Procedimiento de muestreo.
 2. - Toma de muestras del producto final (margarinas comerciales, sebos, grasas artificiales, mantecas).
 3. - Análisis y controles in situ.
 4. - Determinaciones rápidas en laboratorio.
 5. - Traslado y registro de las muestras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE MARGARINAS Y GRASAS.

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo.
2. Medidas de higiene personal en las operaciones de obtención de margarinas y grasas.

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.

¿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!

¡Encuétranos 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