



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

UF1084 Obtención de Aceites de Oliva Vírgenes





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

UF1084 Obtención de Aceites de Oliva Vírgenes



DURACIÓN
50 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF1084 Obtención de Aceites de Oliva Vírgenes incluida en el Módulo Formativo MF0029_2 Operaciones de Proceso de Extracción de Aceites de Oliva regulada en el Real Decreto 646/2011, de 9 de Mayo por el que establece el correspondiente Certificado de Profesionalidad Obtención de Aceites de Oliva. 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

A quién va dirigido

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

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF1084 Obtención de Aceites de Oliva Vírgenes certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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

Ejercerá su actividad en la industria del aceite de oliva, tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas y Sociedades Cooperativas, con tecnología avanzada o tradicional. En las pequeñas industrias, podrá tener cierta responsabilidad en la dirección de la producción. En las grandes, este técnico, se integrará en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo nivel de cualificación donde desarrollará tareas individuales o en grupo.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE ACEITUNA.

1. Identificación de las variedades de aceitunas.
2. Clasificación de las principales materias primas utilizadas en la almazara. Características físicas y químicas de las materias primas de la almazara.
3. Defectos higiénico-sanitarios de las aceitunas y demás materias primas.
4. Medidas correctivas cuando la materia prima no cumpla con las especificaciones establecidas en la almazara.
5. Recepción y selección de la aceituna.
6. Limpieza del fruto.
7. Lavado del fruto.
8. Despalillado
9. Pesado y toma de muestras.
10. Almacenamiento y regulación de la aceituna.
11. Detección de riesgos químicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESAMIENTO DE LA ACEITUNA.

1. Maquinaria utilizada en el procesamiento de aceitunas, descripción y características.
2. Mantenimiento y regulación de equipos de la almazara.
3. Almazaras características y situación de equipos.
4. Procesos de elaboración de aceites de oliva vírgenes: Concepto, tipos y características.
5. Molienda. Objetivos y factores. Tipos de molinos. Características
6. Batido. Tipos y características. Objetivos y factores. Tipos de batidoras.
7. Preparación de la pasta. Características de la pasta. Pastas difíciles.
8. Extracción parcial.
9. Extracción por presión mediante sistema de prensas.
10. Centrifugación horizontal en dos fases.
11. Centrifugación horizontal en tres fases.
12. Centrifugación vertical.
13. Decantación.
14. Tratamientos finales del aceite antes de su almacenamiento y conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INFLUENCIA DE LOS MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

1. Clasificación de los aceites de oliva.
2. Normativa específica relacionada con el uso de aditivos coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
3. Funciones tecnológicas de aditivos, coadyuvantes y productos auxiliares. Tipos. Dosis. Modo de empleo.
4. Eliminación de coadyuvantes y productos auxiliares.
5. Medidas de seguridad en el empleo de aditivos, coadyuvantes tecnológicos y productos auxiliares.
6. Utilización de coadyuvantes en la extracción de aceites de oliva vírgenes.

7. Acondicionamiento final del aceite.
8. Subproductos del procesado de la aceituna.
9. Control de Calidad del aceite de oliva virgen.
10. Desviaciones. Medidas correctivas.
11. Relación de las características del producto final con su proceso de elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DE LOS MÉTODOS FÍSICOS Y QUÍMICOS DE LOS CONTROLES BÁSICOS EN LA ALMAZARA.

1. Normativa que regula la calidad de los aceites de oliva.
2. Criterios de calidad.
3. Equipos e instrumentación básica para análisis de procesos de las almazaras.
4. Métodos y procedimientos de muestreo.
5. Análisis básicos en el control del proceso de elaboración de los aceites de oliva vírgenes.
6. Controles básicos. Análisis de aceitunas (humedad, grasa total y rendimiento industrial).
7. Controles básicos. Análisis de aceites (humedad, acidez, peróxidos, absorbancia en UV, impurezas y demás parámetros básicos).
8. Controles básicos. Análisis de orujos y alperujos (humedad, materia seca y grasa total).
9. Fundamentos y metodología de los controles básicos.(Acidez, índice de peróxidos, K270, humedad y materias volátiles e impurezas)
10. Equipos e instrumentos de medida para los controles básicos.
11. Registro de resultados que aseguran la trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA ALMAZARA.

1. Condiciones de trabajo y seguridad en la almazara.
2. Factores de riesgo en la almazara: Medidas de protección y prevención.
3. Primeros auxilios en almazaras.
4. Medidas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales en la toma de muestras y en la realización de los ensayos en las almazaras.
5. Importancia del orden, rigor y limpieza en las almazaras.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROCESOS DE GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS EN LA ALMAZARA.

1. Depuración aerobia/anaerobia.
2. Requisitos reglamentarios
3. Indicadores ambientales.
4. Evaporación natural forzada.
5. Clasificación de los principales productos finales.
6. Características físicas, químicas y organolépticas de los productos finales.
7. Subproductos de la almazara.
8. Tratamiento de los subproductos de almazara: El orujo y alperujo. Características, tipos y aplicaciones.
9. Segunda centrifugación. Extracción del aceite de orujo.
10. El alpechín.

¿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