



UF1087. Obtención de Aceites de Semillas y de otras Materias Grasas

Sku: PIE_UF1087

Horas: 70

Formato: HTML

OBJETIVOS

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la extracción de aceites y semillas, dentro del área profesional de la industria alimentaria. Así, con el presente curso se pretende aportar conocimientos necesarios para la obtención de aceites de semillas y de otras materias primas. En este curso se trata sobre la extracción de aceites de semillas oleaginosas, extracción de aceite de frutos oleaginosos, extracción de aceites de animales, limpieza del área y de las máquinas de extracción y refinación, instalaciones auxiliares en la planta de extracción, mantenimiento de primer nivel y precauciones de seguridad en estas máquinas y equipos y corrección de anomalías más frecuentes. Además nos proporciona un conocimiento profundo y uniforme sobre la extracción de aceite de semillas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS, MÁQUINAS, INSTALACIONES Y ÚTILES PARA LA EXTRACCIÓN DE ACEITES.

- Extracción de aceites de semillas oleaginosas.
 - - Mezcladoras.
 - - Molinos.
 - - Prensa de tornillo.
 - - Tamices vibratorios.
 - - Filtros.
 - - Extractores.
 - - Destiladores.
 - - Evaporadores y condensadores.
 - - Equipos de refinado.
- Extracción de aceites de frutos oleaginosos (Palma y coco-copra principalmente).
 - - Molinos y trituradoras.
 - - Batidores.
 - - Centrífugas-separadoras.

- - Filtros.
- - Decantadores (Aceite virgen).
- - Extractores (con disolventes).