

Formación Profesional

Industrias Alimentarias

377 (46) N.º V

H/2460

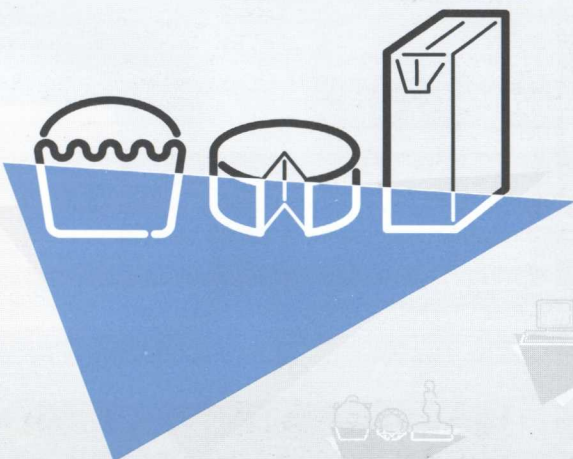
Técnico en Elaboración de Aceites y Jugos

DONATIVO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
BIBLIOTECA

26 JUN. 1997

ENTRADA



Grado Medio

Descripción

El trabajo de este técnico consiste en realizar las operaciones de extracción, elaboración y envasado de aceites, en jugos y otros fluidos, manejando la maquinaria y equipos correspondientes.

Aptitudes

- Agudeza gustativa y olfativa.
- Destreza manual.
- Agudeza auditiva.
- Precisión.
- Reflejos y equilibrio.
- Orden y método.
- Creatividad.

Actitudes

- Atención.
- Método.
- Iniciativa.
- Concentración.
- Colaboración.

377(46)
H/ 2460



46

Competencias requeridas

La competencia profesional de este técnico requiere:

- Interpretar el lenguaje y los símbolos utilizados y comprender la información manejada en los procesos de extracción y elaboración de aceites, jugos y otros fluidos.
- Conducir/supervisar las máquinas y equipos de extracción y elaboración de aceites y jugos.
- Almacenar materias primas y productos transformados en la industria oleícola y extractiva.
- Conducir/realizar las operaciones del proceso de extracción, refinado y modificado de aceites y grasas.
- Efectuar las operaciones del proceso de obtención, corrección y conservación de jugos y otros extractos.
- Realizar las operaciones de envasado y embalaje de los aceites y productos fluidos.
- Aplicar las medidas de higiene requeridas en la industria alimentaria y en las situaciones de trabajo.
- Realizar la limpieza y mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos.
- Tomar muestras durante el proceso e interpretar los resultados.

Puestos de trabajo que desempeña

- Operador de almazara.
- Elaborador de aceite de orujo.
- Extractor de aceites de semillas.
- Operador de fabricación de aceites y grasas.
- Refinador de aceites y grasas.
- Elaborador de jugos y concentrados.
- Elaborador de zumos.
- Almacenero.
- Elaborador de azúcar.
- Envasador.



R. 113.966

Actividades que realiza

- Recepcionar las materias primas, materiales y productos, almacenando y conservando las mercancías y verificando los tipos y calidades de los productos.
- Efectuar los suministros internos y preparar los pedidos externos y la expedición de productos.
- Preparar los equipos y medios auxiliares de extracción de aceites, grasas y otros jugos, refinado y corrección de aceites y jugos y el envasado y embalaje de productos.
- Obtener aceites, jugos y extractos brutos.
- Conducir las operaciones desde paneles centrales o salas de control en instalaciones automatizadas/informatizadas.
- Tomar muestras y realizar durante el proceso los ensayos/pruebas verificando la calidad del producto.
- Conducir el proceso de refinado de aceites y grasas.
- Controlar los procesos de modificación de los aceites.
- Aplicar los tratamientos adecuados para la purificación, corrección y conservación de jugos.
- Controlar la línea de envasado de productos alimentarios.
- Aplicar las normas de higiene personal y en las áreas de trabajo e instalaciones.



¿Qué útiles, herramientas y máquinas maneja?

Los más relevantes son: Silos. Almacenes. Depósitos. Tolvas. Básculas. Medios de transporte interno. Instrumental de toma de muestras. Sondas. Equipo de transporte de fluidos y de sólidos. Lavadoras. Cepilladoras. Deshuesadoras. Centrífugas. Dispositivo de protección en equipos y máquinas. Decantadores. Filtros. Desodorizadores. Decoloradores. Equipos de preparación y formación de envases. Equipos de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones. Equipo personal higiénico.

Ambiente y condiciones en las que se realiza el trabajo

Realizará su actividad principalmente en la industria de la alimentación, en los subsectores de Fabricación de aceites y grasas. Fabricación de aceites y grasas. Fabricación de jugos. Otras industrias, como la de azúcar, jarabes, extractos vegetales y elaboración de aceite de maíz. Desarrolla el trabajo principalmente de pie en ambiente interior con iluminación natural y artificial, con atmósfera cargada de olores y ruidos. Puede verse sometido a riesgos profesionales como trastornos respiratorios, caídas, cortes, quemaduras, golpes, estrés y trastornos musculares.

Plan de formación

Título: Técnico en Elaboración de Aceites y Jugos.

Nivel académico: Grado Medio.

Duración: 1.400 Horas.

**Programa formativo
(Módulos profesionales):**

Operación y control de almacén. Operaciones de procesos de extracción de aceites y jugos. Operaciones de procesos de acondicionamiento de aceites y jugos. Envasado y embalaje. Higiene y seguridad en la industria alimentaria. Materias primas, productos y procesos en la industria oleícola y extractiva. Sistemas de control y auxiliares de los procesos. Formación y orientación laboral. Formación en centro de trabajo.

Condiciones de acceso:

Título de Graduado en Educación Secundaria, o mediante prueba de acceso desde el mundo laboral.

Modalidades del bachillerato a las que da acceso:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Tecnología.



Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional

Separata de la Monografía Profesional. Industrias Alimentarias
Edita: Ministerio de Educación y Cultura
Secretaría General de Educación y Formación Profesional
Dirección General de Formación Profesional Reglada y Promoción Educativa
MPP-176-9-153-8
es. Getafe (Madrid)