INA_C_004_4B · Obtención de aceites de oliva

Real Decreto 211/2025, de 18 de marzo

Pendiente de horas. Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
0031: *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*	100	***INA_A_0031_01:*** *Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos*	**10**
		INA_A_0031_02: *Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos*	**20**
		INA_A_0031_03: *Buenas prácticas de manipulación de los alimentos*	**20**
		INA_A_0031_04: *Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos*	**20**
		INA_A_0031_05: *Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos*	**15**
		INA_A_0031_06: *Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos*	**15**
0317: *Extracción de aceites de oliva*	190	***INA_A_0317_01:*** *Recepción de la aceituna*	**35**
		INA_A_0317_02: *Molturación y batido para la elaboración de la pasta de aceitunas*	**40**
		INA_A_0317_03: *Extracción del aceite de oliva*	**40**
		INA_A_0317_04: *Separación de impurezas del aceite de oliva*	**40**
		INA_A_0317_05: *Tratamiento de subproductos de la extracción de aceite de oliva*	**35**
0319: *Acondicionamiento de aceites de oliva*	220	***INA_A_0319_01:*** *Refinado de aceites de oliva y orujo*	**50**
		INA_A_0319_02: *Almacenamiento de aceites de oliva y orujo*	**40**
		INA_A_0319_03: *Caracterización de aceites RA3. Clasifica los aceites de oliva, realizando los análisis básicos que*	**50**
		INA_A_0319_04: *Filtración de aceites de oliva*	**40**
		INA_A_0319_05: *Envasado de aceites de oliva*	**40**
1782: *Prevención de riesgos laborales*	30		**30**
Duración total certificado	**540**	**Total horas recomendadas R.D.**	**540**