

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