



Aceites Esenciales: Extracción, Usos y Aplicaciones

Los aceites esenciales son sustancias que se encuentran en diferentes tejidos vegetales. Los antiguos alquimistas los llamaban "alma de las plantas", pues contienen numerosos compuestos químicos naturales, procedentes de la planta de la que se extraen, se pueden utilizar como remedio casero en numerosas situaciones. Los aceites esenciales se encuentran en las hojas, cascara de frutas, semillas, cortezas, árboles y flores de las plantas.

Dichos aceites están compuestos por terpenos, fracciones líquidas volátiles llamados aceites volátiles, aceites etéreos o esencias que son una mezcla de sustancias aromáticas producidas por muchas plantas, las cuales son muy importantes en la industria de los alimentos (saborizantes, condimentos y aromas), en la industria de los cosméticos (lociones y aromas) y en la industria farmacéutica.

El SENA identificando la importancia de tener conocimiento sobre el manejo de los aceites esenciales, ofrece el programa de formación virtual, Aceites esenciales: extracción, usos y aplicaciones, desarrollando conocimientos sobre extracción, control de calidad, normatividad, composición química, rendimiento, usos y aplicaciones de los aceites esenciales de algunas plantas aromáticas, desarrollando habilidades que pueden ser utilizadas para la formación de unidades productivas de aceites esenciales.

Contenido

- Conceptos y principios sobre aceites esenciales.
- Clasificación de los aceites esenciales.
- Propiedades generales, caracterización y aplicación de los aceites esenciales.
- Técnicas y métodos para monitorear actividades de producción de aceites esenciales.
- Análisis y control de calidad de aceites esenciales.
- Proceso y evaluación olfativa de los aceites esenciales y descripción de olores.
- Normas: técnicas, de calidad, de gestión ambiental, de seguridad y de salud ocupacional.
- Elaboración de productos a base de aceites esenciales.



Habilidades que Desarrolla

- Adquirir los conceptos requeridos para la aplicación práctica en la producción y extracción de aceites esenciales.
- Distinguir las clases de aceites esenciales y sus características.
- Reconocer los principios generales y características de aplicabilidad de los aceites esenciales en la industria y la agricultura.
- Identificar las técnicas y métodos de extracción y producción de aceites esenciales.
- Registrar los cambios o ajustes del proceso de producción y extracción de aceites.
- Aplicar los métodos de verificación de actividades de producción de aceites esenciales según parámetros de calidad establecidos.
- Verificar las variables que intervienen en el proceso de producción de aceites esenciales siguiendo la metodología y los procedimientos establecidos.
- Percibir y describir olores y características olfativas de los aceites esenciales.
- Aplicar los conceptos y procedimientos en la elaboración de productos a base de aceites esenciales.

Requisitos de Ingreso

Se requiere que el aprendiz tenga acceso a Internet y tecnología como computador. Además, dominio de los elementos básicos relacionados con el manejo de herramientas informáticas y de comunicación: correo electrónico, software para ofimática y navegadores.

Inscríbese aquí! 