Elaboración de Extrusionados Alimentarios (60 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboracion-de-extrusionados-alimentarios-60-horas/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Elaboración de Extrusionados Alimentarios** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE EXTRUSIÓN Y MOLDEADO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

Procesos de extrusionado en la alimentación humana:

- Procesado de cereales - Elaboración de dulces - Aplicación en la industria cárnica - Aplicación en la industria láctea

Procesos de extrusionado en cereales:

- Cereales de desayuno: materias primas y procesos industriales - Aperitivos: materias primas y procesos industriales - Alimentación infantil: materias primas y procesos industriales

Mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria de extrusión.

- Identificación de los puntos de control de mantenimiento generales - Control del consumo energético **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTRUSIÓN DIRECTA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS** - Control de materias primas en procesos de extrusión directa: sémolas de maíz, arroz o trigo y agua. - Tipología de productos comercializados y características principales.

Fases y control del proceso de extrusión directa:

- Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes - Preacondicionado de la materia prima - Mezclado de ingredientes - Proceso de extrusión directa: parámetros de control - Moldeado - Horneado - Método de aromatización del producto: espolvoreado con aromatizantes - Control de humedad del producto final - Envasado - Manejo y control de los equipos específicos de extrusión directa: principales diferencias con otras técnicas de extrusionado. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXTRUSIÓN INDIRECTA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS** - Control de materias primas en procesos de extrusión directa: sémolas de maíz, arroz o trigo y agua. - Tipología de productos comercializados y características principales.

Fases y control del proceso de extrusión semidirecta:

- Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes - Preacondicionado de la materia prima - Mezclado de ingredientes - Proceso de

extrusión semidirecta: parámetros de control - Fritura inmediata. - Tratamientos finales del producto: espolvoreado con aromatizantes. - Envasado - Manejo y control de los equipos específicos de extrusión semidirecta: principales diferencias con otras técnicas de extrusionado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXTRUSIÓN INDIRECTA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS - Control de materias primas en procesos de extrusión directa: harinas y sémolas, de maíz, trigo, arroz, fécula de patata, y agua. - Tipología de productos comercializados y características principales.

Fases y control del proceso de extrusión indirecta (elaboración de pellets):

- Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes - Preacondicionado de la materia prima - Mezclado de ingredientes - Proceso de extrusión indirecta: parámetros de control - Moldeado de la mezcla - Secado - Fritura - Tratamientos finales del producto: espolvoreado con aromatizantes - Envasado - Manejo y control de los equipos específicos de extrusión indirecta: principales diferencias con otras técnicas de extrusionado. **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS DE MATERIAS PRIMAS Y CONTROLES DE PRODUCTO ACABADO.**

Toma de muestras de materias primas y producto acabado:

- Plan de muestreo: representatividad de la muestra - Equipos de muestreo - Métodos de traslado y conservación de las muestras

Trazabilidad en las muestras:

- Identificación de muestra: trazabilidad con lote y proveedor - Métodos de detección de las principales alteraciones en las materias primas

Equipos y métodos rápidos de control:

- Identificación de los parámetros físicos y pruebas visco-elásticas. - Caracterización de las determinaciones químicas sencillas y test microbiológicos sencillos. - Procedimiento para el registro y control de los resultados: informe de resultados **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE EXTRUSIONADOS** - Factores de riesgo específicos en los procesos de extrusionado. - Normativas técnico

sanitaria y planes de seguridad específicos. - Precauciones en el manejo de maquinaria y equipos de extrusionado. - Condiciones ambientales de trabajo.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 60
- Unidades: 6