


## INAD0310 FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS EXTRUSIONADOS



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 © info@inafe.es inafe.es  **INAFE**

**350,00 € - 425,00 €**

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de frutos secos tostados, y de aperitivos extrusionados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, aplicando las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, y el sistema de trazabilidad, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

## INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">240 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. MF0760\_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS Y CALIDADES DE CAFÉ, PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS.

1. Botánica del café.
2. Historia, origen y expansión.
3. Cultivo, plantaciones, cosecha y procesamiento.
4. Clasificación.
5. Pulido.
6. Almacenamiento.
7. Envejecimiento.
8. Descafeinamiento.
9. Tueste y torrefacción.
10. Variedades de grano.
11. Propiedades del café.
12. Estadísticas económicas.
13. Los sucedáneos del café.

14. Frutos secos con cáscara.
15. Cereales y otras materias para la elaboración de productos extrusionados.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CAFÉ Y MATERIAS PRIMAS.**

1. Características de las materias primas al inicio de la recepción.
2. Controles y registros de entrada para realizar el proceso de trazabilidad del café y materias primas.
3. Preparación del café en el proceso de recepción.
4. Selección de la materia prima.
5. Operaciones en el proceso de recepción: Pesado, manejo de las básculas, inspección de semillas, secado, limpieza, ensilado, segundo secado, almacenamiento y conservación.
6. Elaboración de partes de trabajo, anotación de incidencias.
7. Parámetros de selección: pesado, pureza, humedad, otros.
8. Equipos de recepción: básculas, sinfines, cribas, tolvas. Funcionamiento y constitución de estos equipos.
9. Equipos de limpieza y secado.
10. Almacenaje: silos y tolvas de almacenaje.
11. Mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y almacenaje de semillas. Regulación y limpieza.
12. Anomalías más frecuentes en los equipos de recepción.
13. Incidencias o desviaciones que puede sufrir las materias primas en la recepción y preparación del café y materias primas.
14. Aplicación de medidas correctivas en caso de desviaciones de la materia prima.
15. Residuos generados en el proceso de recepción del café y materias primas.
16. Métodos de eliminación y recogida de residuos.
17. Aprovechamiento de residuos ocasionados en el proceso de recepción.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN Y PRE-TRATAMIENTO.**

1. Toma de muestras en el momento, lugar y forma indicados en el manual de procedimiento.
2. Ensayos rápidos durante el proceso productivo.
3. Manejo de los equipos de medida.
4. Aplicación del plan de calibración para ensayos rápidos.
5. Especificaciones para las distintas muestras.
6. Registros y valoración de resultados.

7. Medidas correctoras. Manejo del manual de calidad.
8. Emisión de informes de las desviaciones detectadas.
9. Control de la calidad en el área de recepción y preparación de café y materias primas.
10. Parámetros físicos, químicos y microbiológicos de control de calidad de café y materias primas.
11. Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación.
12. Interpretación de resultados de análisis.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN.**

1. Equipos personales de protección para cada puesto y área de trabajo.
2. Medidas personales higiénicas en la manipulación de alimentos.
3. Plan de mantenimiento de los equipos individuales de protección.
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos. Comprobaciones.
5. Precauciones en la ejecución de las operaciones. Medidas preventivas.
6. Limpieza de las áreas de trabajo.
7. Actuación en caso de accidente. Primeros auxilios.
8. MÓDULO 2. MF0761\_2 ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS**

1. Gestión de servicios auxiliares necesarios para la elaboración de frutos secos.
2. Gestión de espacios diferenciados: señalización y medios de separación para el cumplimiento de las medidas de seguridad y calidad higiénico-sanitaria.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS**

1. Mantenimiento de los equipos de elaboración de frutos secos:
2. - Planificación del mantenimiento predictivo y preventivo de usuario o de
3. primer nivel.
4. - Protocolos de trabajo ante actuaciones de mantenimiento correctivo de
5. usuario o de primer nivel
6. - Operaciones de limpieza diaria y periódicas
7. - Expediente de mantenimiento de los equipos : control de registros.
8. Calibrado y verificación de equipos de medida. Identificación y recalibraciones.
9. Mantenimiento del orden y limpieza del puesto.
10. Puesta en marcha, regulación y manejo de los equipos.

11. Medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
12. Clasificación, funcionamiento y aplicaciones de los equipos y maquinaria.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS**

1. Caracterización de los frutos secos:
2. - Tipos y calidades de frutos secos
3. - Parámetros de control de calidad: propiedades organolépticas del producto
4. - Métodos de inspección y control de los parámetros de calidad
5. Procesos de limpieza y secado de frutos secos, previos a su elaboración:
6. - Procedimientos de limpieza
7. - Procedimientos de secado: tiempos de secado
8. Control del calibrado. Control del tamaño y uniformidad de los frutos secos.
9. Descascarado:
10. - Control de las variables de mojado: tiempo y temperatura del agua.
11. - Técnicas de descascarado aplicables a los distintos frutos secos.
12. - Control de calidad de las operaciones de descascarado
13. Procedimientos de selección electrónica y manual:
14. - Técnicas de control en las operaciones de selección.
15. - Proceso de selección aplicable a los distintos frutos secos.
16. - Control de calidad de las operaciones de selección.
17. Procedimientos de repelado.
18. - Técnicas de control en las operaciones de repelado. Control de tiempos y
19. temperatura
20. - Proceso de repelado. Parámetros de aplicación a los distintos frutos secos.
21. - Control de calidad de las operaciones de repelado.
22. Procedimientos de trabajo y control del proceso de troceado y harinado.
23. Procedimientos de trabajo y control del tostado y salado de frutos secos.
24. - Técnicas de tostado y salado
25. - Control de los parámetros de operación para el tostado y salado de frutos
26. secos
27. Proceso de envasado y embalaje de frutos secos:
28. - Mantenimiento en los equipos de envasado y embalaje de frutos secos
29. - Acondicionamiento de los equipos a las especificaciones de envasado y embalaje de los distintos productos
30. Aplicación de buenas prácticas de fabricación y de manipulación de frutos secos.
31. Aplicación de las medidas de seguridad en el desarrollo de las operaciones de elaboración de frutos secos.

32. Registro de las no conformidades en las distintas operaciones y definición de las medidas correctoras oportunas en el ámbito del puesto de trabajo.
33. Sistema APPCC
34. MÓDULO 3. MF0762\_2 ELABORACIÓN DE EXTRUSIONADOS ALIMENTARIOS

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

1. Procesos de extrusionado en la alimentación humana:
  2. - Procesado de cereales
  3. - Elaboración de dulces
  4. - Aplicación en la industria cárnica
  5. - Aplicación en la industria láctea
6. Procesos de extrusionado en cereales:
  7. - Cereales de desayuno: materias primas y procesos industriales
  8. - Aperitivos: materias primas y procesos industriales
  9. - Alimentación infantil: materias primas y procesos industriales
10. Mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria de extrusión.
11. - Identificación de los puntos de control de mantenimiento generales
12. - Control del consumo energético

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EXTRUSIÓN DIRECTA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS**

1. Control de materias primas en procesos de extrusión directa: sémolas de maíz, arroz o trigo y agua.
2. Tipología de productos comercializados y características principales.
3. Fases y control del proceso de extrusión directa:
  4. - Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes
  5. - Preacondicionado de la materia prima
  6. - Mezclado de ingredientes
  7. - Proceso de extrusión directa: parámetros de control
  8. - Moldeado
  9. - Horneado
10. - Método de aromatización del producto: espolvoreado con aromatizantes
11. - Control de humedad del producto final
12. - Envasado
13. 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**

1. Control de materias primas en procesos de extrusión directa: sémolas de maíz, arroz o trigo y agua.
2. Tipología de productos comercializados y características principales.
3. Fases y control del proceso de extrusión semidirecta:
  4. - Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes
  5. - Preacondicionado de la materia prima
  6. - Mezclado de ingredientes
  7. - Proceso de extrusión semidirecta: parámetros de control
  8. - Fritura inmediata.
  9. - Tratamientos finales del producto: espolvoreado con aromatizantes.
10. - Envasado
11. 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**

1. Control de materias primas en procesos de extrusión directa: harinas y sémolas, de maíz, trigo, arroz, fécula de patata, y agua.
2. Tipología de productos comercializados y características principales.
3. Fases y control del proceso de extrusión indirecta (elaboración de pellets):
  4. - Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes
  5. - Preacondicionado de la materia prima
  6. - Mezclado de ingredientes
  7. - Proceso de extrusión indirecta: parámetros de control
  8. - Moldeado de la mezcla
  9. - Secado
10. - Fritura.
11. - Tratamientos finales del producto: espolvoreado con aromatizantes.
12. - Envasado
13. 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.**

1. Toma de muestras de materias primas y producto acabado:

2. - Plan de muestreo: representatividad de la muestra
3. - Equipos de muestreo
4. - Métodos de traslado y conservación de las muestras
5. Trazabilidad en las muestras:
6. - Identificación de muestra: trazabilidad con lote y proveedor
7. Métodos de detección de las principales alteraciones en las materias primas
8. Equipos y métodos rápidos de control:
9. - Identificación de los parámetros físicos y pruebas visco-elásticas.
10. - Caracterización de las determinaciones químicas sencillas y test microbiológicos sencillos.
11. Procedimiento para el registro y control de los resultados: informe de resultados

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LA ELABORACIÓN DE EXTRUSIONADOS**

1. Factores de riesgo específicos en los procesos de extrusionado.
2. Normativas técnico sanitaria y planes de seguridad específicos.
3. Precauciones en el manejo de maquinaria y equipos de extrusionado.
4. Condiciones ambientales de trabajo.