



INAD0310 Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados

INAD0310 Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados

Duración: 240 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Titulación:

MATERIALES AJUSTADOS A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. ~~MÓDULO INICIAL~~ MÓDULO 2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS

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. ~~Operación de recepción~~ Operación de recepción: Pesado, manejo de las básculas, inspección de semillas, secado, limpieza, ensilado, segundo secado.
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

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 primer nivel.
3. - Protocolos de trabajo ante actuaciones de mantenimiento correctivo de usuario o de primer nivel
4. - Operaciones de limpieza diaria y periódicas
5. - Expediente de mantenimiento de los equipos : control de registros.
6. Calibrado y verificación de equipos de medida. Identificación y recalibraciones.
7. Mantenimiento del orden y limpieza del puesto.
8. Puesta en marcha, regulación y manejo de los equipos.
9. Medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
10. 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 temperatura
19. - Proceso de repelado. Parámetros de aplicación a los distintos frutos secos.
20. - Control de calidad de las operaciones de repelado.
21. Procedimientos de trabajo y control del proceso de troceado y harinado.
22. Procedimientos de trabajo y control del tostado y salado de frutos secos.
23. - Técnicas de tostado y salado
24. - Control de los parámetros de operación para el tostado y salado de frutos secos
25. - Control de los parámetros de operación para el tostado y salado de frutos secos
26. - 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. - Rapido de las no conformidades en las distintas operaciones y definición de las medidas correctoras oportunas en el ámbito del puesto de
33. Sistema APPCC

34. MÓDULO 3. MF0762_2 ELABORACIÓN DE EXTRUSIONADOS ALIMENTARIOS

ALIMENTARIOS.ICA 1. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE EXTRUSIÓN Y MOLDEADO DE PRODUCTOS

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.

PRODUCTO ACABADO. PROCEDIMIENTOS DE TOMA DE MUESTRAS DE MATERIAS PRIMAS Y CONTROLES DE

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.