



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0762_2 Elaboración de Extrusionados Alimentarios

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0762_2 Elaboración de extrusionados alimentarios, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones del proceso de elaboración de productos extrusionados con destino a aperitivos, desayunos y golosinas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. 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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es