

MF0762_2 Elaboración de Extrusionados Alimentarios





Elige aprender en la escuela
líder en formación para profesionales

ÍNDICE

1 | Somos INESEM

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las
que elegir
Inesem

7 | Programa
Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS INESEM

INESEM es una **Business School online** especializada con un fuerte sentido transformacional. En un mundo cambiante donde la tecnología se desarrolla a un ritmo vertiginoso nosotros somos activos, evolucionamos y damos respuestas a estas situaciones.

Apostamos por **aplicar la innovación tecnológica a todos los niveles en los que se produce la transmisión de conocimiento**. Formamos a profesionales altamente capacitados para los trabajos más demandados en el mercado laboral; profesionales innovadores, emprendedores, analíticos, con habilidades directivas y con una capacidad de añadir valor, no solo a las empresas en las que estén trabajando, sino también a la sociedad. Y todo esto lo podemos realizar con una base sólida sostenida por nuestros objetivos y valores.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Más de un

90%

tasa de
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



A way to learn, a way to grow
Elige Inesem



QS, sello de excelencia académica
Inesem: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE INESEM

INESEM Business School ha obtenido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional debido a su firme compromiso con la innovación y el cambio.

Para evaluar su posición en estos rankings, se consideran diversos indicadores que incluyen la percepción online y offline, la excelencia de la institución, su compromiso social, su enfoque en la innovación educativa y el perfil de su personal académico.



Ver en la web

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Relaciones institucionales



Relaciones internacionales



Acreditaciones y Certificaciones



[Ver en la web](#)

BY EDUCA EDTECH

Inesem es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



Ver en la web



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESEM

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Inesem.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Inesem cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Inesem cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial** y una **imprenta digital industrial**.

MF0762_2 Elaboración de Extrusionados Alimentarios



DURACIÓN
60 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0762_2 Elaboración de extrusionados alimentarios, regulado en el Real Decreto 1529/2011, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAD0310 Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES, S.A.U. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



INESEM BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

NOMBRE DEL CURSO

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Inesem Business School.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.
Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE ÁREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNISCED (Buenas Prácticas de Gestión)

Descripción

En el ámbito de la industria alimentaria es necesario conocer los campos de la fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados dentro del área profesional de alimentos diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la elaboración de extrusionados alimentarios.

Objetivos

- Analizar los procedimientos de extrusión y moldeo de mezclas de harinas o sémolas, relacionando las operaciones con los productos de entrada y salida de los medios empleados.
- Aplicar las técnicas del proceso de extrusión directa para elaborar productos esponjosos aperitivos o de uso infantil, operando con destreza y seguridad de los equipos necesarios.
- Aplicar las técnicas del proceso de extrusión semidirecta para elaborar productos semiesponjosos para aperitivos, desayunos o de uso infantil, operando con destreza y seguridad los equipos necesarios.
- Aplicar las técnicas del proceso de extrusión indirecta, para elaborar productos compactos (pellets) para aperitivos, desayunos o de uso infantil, operando con destreza y seguridad los equipos necesarios.
- Sistematizar las técnicas de toma de muestras para la verificación de la calidad de harinas, sémolas, féculas, leguminosas y otros productos derivados.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad y las medidas de prevención y protección aplicables en la industria de productos extrusionados.

Para qué te prepara

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la industria alimentaria, concretamente en fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados dentro del área profesional de alimentos diversos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la elaboración de extrusionados alimentarios.

A quién va dirigido

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0762_2 Elaboración de extrusionados alimentarios, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

Salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria del tueste, en pequeñas, medianas y grandes empresas, con niveles muy diversos organizativo– tecnológicos. Se integra en un equipo de trabajo con otras personas de su mismo o inferior nivel de cualificación, donde desarrollará tareas individuales y en grupo sobre tratamiento de las materias primas, procesado de frutos secos y fabricación de aperitivos extrusionados. En general, dependerá orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos, en pequeñas industrias, o en las que todavía las operaciones manuales poseen relevancia, puede ejercer funciones de supervisión de operarios y depender, en su ejercicio, directamente del responsable de producción.

TEMARIO

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:
 1. - Procesado de cereales
 2. - Elaboración de dulces
 3. - Aplicación en la industria cárnica
 4. - Aplicación en la industria láctea
2. Procesos de extrusionado en cereales:
 1. - Cereales de desayuno: materias primas y procesos industriales
 2. - Aperitivos: materias primas y procesos industriales
 3. - Alimentación infantil: materias primas y procesos industriales
3. Mantenimiento de primer nivel en equipos y maquinaria de extrusión.
 1. - Identificación de los puntos de control de mantenimiento generales
 2. - 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:
 1. - Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes
 2. - Preacondicionado de la materia prima
 3. - Mezclado de ingredientes
 4. - Proceso de extrusión directa: parámetros de control
 5. - Moldeado
 6. - Horneado
 7. - Método de aromatización del producto: espolvoreado con aromatizantes
 8. - Control de humedad del producto final
 9. - Envasado
4. 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:
 1. - Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes
 2. - Preacondicionado de la materia prima
 3. - Mezclado de ingredientes

4. - Proceso de extrusión semidirecta: parámetros de control
5. - Fritura inmediata.
6. - Tratamientos finales del producto: espolvoreado con aromatizantes.
7. - Envasado
4. 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):
 1. - Calidades y homogeneidad de las materias primas e ingredientes
 2. - Preacondicionado de la materia prima
 3. - Mezclado de ingredientes
 4. - Proceso de extrusión indirecta: parámetros de control
 5. - Moldeado de la mezcla
 6. - Secado
 7. - Fritura.
 8. - Tratamientos finales del producto: espolvoreado con aromatizantes.
 9. - Envasado
4. 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:
 1. - Plan de muestreo: representatividad de la muestra
 2. - Equipos de muestreo
 3. - Métodos de traslado y conservación de las muestras
2. Trazabilidad en las muestras:
 1. - Identificación de muestra: trazabilidad con lote y proveedor
3. Métodos de detección de las principales alteraciones en las materias primas
4. Equipos y métodos rápidos de control:
 1. - Identificación de los parámetros físicos y pruebas visco-elásticas.
 2. - Caracterización de las determinaciones químicas sencillas y test microbiológicos sencillos.
5. 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.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

 +34 958 050 240

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
Oficina 34, C.P. 18200, Maracena (Granada)

 formacion.continua@inesem.es

 www.formacioncontinua.eu

Horario atención al cliente

Lunes a Jueves: 09:00 a 20:00

Viernes: 9:00 a 14:00

Ver en la web

