



INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES Y OLEAGINOSAS

En este curso aprenderás métodos y procesos apropiados para el manejo, conservación e industrialización de los Cereales y las Oleaginosas, sus productos y la legislación aplicable en cada caso.

MODULO

1

DEFINICIONES Y CONCEPTOS GENERALES

- **Generalidades y conceptos básicos:** introducción a la tecnología de cereales; historia de los cereales; importancia, producción y consumo a nivel mundial; industria de los cereales; características estructurales de los cereales; composición, valor nutritivo y calidad; propiedades de los cereales.
- **Acondicionamiento:** acondicionamiento de granos, manejo de producto en la planta, operaciones post cosecha, almacenamiento. Sistemas de almacenamiento y propiedades en almacenamiento. Control de plagas y enfermedades.
- **Granos de cereales:** generalidades, clases de cereales (trigo, arroz, maíz, cebada, avena, sorgo, centeno), composición química y característica. Parámetros de calidad.

MODULO

2

PROCESOS DE CEREALES MAYORES

- **Procesos con trigo:** Análisis previos, peso hectolítrico, índice de dureza, clases de granos. Acondicionamiento, aptitud molinera, molturación, cribado, purificación. Productos y subproductos (harinas, salvado, sémolas). Legislación aplicable. Rotulación de productos.
- **Procesos con maíz:** Molienda seca (almidones, jarabes, aceite, etanol, subproductos). Molienda seca (harina, sémolas, germen y grits). Legislación aplicable. Rotulación de productos.

PROCESOS DE CEREALES MENORES

- **Procesos con arroz:** Molinería. Productos y subproductos (harina, tamo, granza). Parámetros de calidad y legislación aplicable. Rotulación de productos.
- **Procesos con cebada:** Obtención, clasificación y calidad de la malta. Industria cervecera. Legislación aplicable. Rotulación de productos.
- **Procesos con avena:** Hojuelas de avena. Legislación aplicable. Rotulación de productos.
- **Procesos con sorgo:** Molienda. Legislación aplicable. Rotulación de productos.
- **Procesos con centeno:** Molienda. Legislación aplicable. Rotulación de productos.

MODULO

3

PROCESOS DE OLEAGINOSAS

- **Procesos de oleaginosas** Semillas y frutos oleaginosos. Propiedades químicas y físicas del aceite. Extracción con prensa. Extracción con solvente. Cálculos de extracción. Refinación (neutralización, blanqueo, desodorización). Calidad y transporte. Legislación aplicable. Rotulación de productos.

MODULO

4