



INDUSTRIALIZACIÓN DE CEREALES Y OLEAGINOSAS

Comprendé cómo los cereales y las oleaginosas se transforman en productos con mayor valor agregado. Esta formación te permitirá conocer los procesos de manejo, conservación e industrialización, incorporando una visión integral de la agroindustria y la normativa aplicable.

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.

MODULO

3

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

4

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.

