

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. Cuenta con Certificación opcional de la Facultad de Veterinaria de la UCC (Universidad Católica de Cuyo) de la República Argentina.

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.