



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0762_2 Elaboración de Extrusionados Alimentarios





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



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

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova 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 EUROINNOVA

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 Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova 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

Euroinnova 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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. 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**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION
 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 Euroinnova International Online Education.
 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 AREA MANAGER
 La Dirección Académica




Con el Estado Español, Categoría Especial del Grupo Económico y Social de la UNEDCO (Plan: Procedimiento 1000)

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

El Curso de Extrusionados tiene los siguientes objetivos: - Analizar los procedimientos de extrusión y moldeado 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.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

A quién va dirigido

Este Curso de Extrusionados está dirigido a los profesionales del mundo de la industria alimentaria, concretamente de 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.

Para qué te prepara

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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

El profesional formado con estos conocimientos 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 desempeña tareas individuales y en grupo sobre tratamiento de las materias primas, procesado de frutos secos y fabricación de aperitivos extrusionados. En general, depende 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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group