



EUROINNOVA FORMACION
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

***Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados
(Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D.
1224/2009)***

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados

Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Duración: 240 horas

Precio: 260 € *

Modalidad: Online

* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para realizar las operaciones de preparación de materias primas y de elaboración de frutos secos tostados, y de aperitivos extrusionados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, aplicando las buenas prácticas de fabricación y de manipulación, y el sistema de trazabilidad, cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente.

Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

[cursos Homologados](#)

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

[cursos online](#)

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

A quién va dirigido

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 fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados.

Objetivos

- Recepcionar, almacenar y expedir materias primas, materias auxiliares y productos terminados en la industria de productos de tueste y aperitivos extrusionados.
- Realizar las operaciones de procesado de frutos secos.
- Realizar las operaciones del proceso de elaboración de productos extrusionados con destino a aperitivos, desayunos y golosinas.

Para que te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAD0310 Fabricación de productos de tueste y de aperitivos extrusionados, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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

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.

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Titulación

Certificado de Aprovechamiento de haber cursado la formación que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAD0310 Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA237_2 Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (RD 729/2007, de 8 de Junio).



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL



TITULACIÓN EXPEDIDA POR
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

CUALIFICA2



**Titulación Avalada Para El
Desarrollo De Las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION
Con Estatuto Consultivo Consejo Español de Consejo Económico y Social de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Materiales didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'MF0760_2 Operaciones y Control de Almacén de Productos de Tueste y Aperitivos Extrusionados'
- Manual teórico 'MF0761_2 Elaboración de Frutos Secos'
- Manual teórico 'MF0762_2 Elaboración de Extrusionados Alimentarios'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

Plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las materiales del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

Bolsa de empleo

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

Club de alumnos

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

Revista digital

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

Programa formativo

MÓDULO 1. MF0760_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TIPOS Y CALIDADES DE CAFÉ, PRODUCTOS DE TUESTE Y APERITIVOS EXTRUSIONADOS.

1. Botánica del café.
2. Historia, origen y expansión.
3. Cultivo, plantaciones, cosecha y procesamiento.
4. Clasificación.
5. Pulido.
6. Almacenamiento.
7. Envejecimiento.
8. Descafeinamiento.
9. Tueste y torrefacción.
10. Variedades de grano.
11. Propiedades del café.
12. Estadísticas económicas.
13. Los sucedáneos del café.
14. Frutos secos con cáscara.
15. Cereales y otras materias para la elaboración de productos extrusionados.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE CAFÉ Y MATERIAS PRIMAS.

1. Características de las materias primas al inicio de la recepción.
2. Controles y registros de entrada para realizar el proceso de trazabilidad del café y materias primas.
3. Preparación del café en el proceso de recepción.
4. Selección de la materia prima.
5. Operaciones en el proceso de recepción: Pesado, manejo de las básculas, inspección de semillas, secado, limpieza, ensilado, segundo secado, almacenamiento y conservación.
6. Elaboración de partes de trabajo, anotación de incidencias.
7. Parámetros de selección: pesado, pureza, humedad, otros.
8. Equipos de recepción: básculas, sinfines, cribas, tolvas. Funcionamiento y constitución de estos equipos.
9. Equipos de limpieza y secado.
10. Almacenaje: silos y tolvas de almacenaje.
11. Mantenimiento de primer nivel de los equipos de recepción y almacenaje de semillas. Regulación y limpieza.
12. Anomalías más frecuentes en los equipos de recepción.
13. Incidencias o desviaciones que puede sufrir las materias primas en la recepción y preparación del café y

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

materias primas.

14. Aplicación de medidas correctivas en caso de desviaciones de la materia prima.
15. Residuos generados en el proceso de recepción del café y materias primas.
16. Métodos de eliminación y recogida de residuos.
17. Aprovechamiento de residuos ocasionados en el proceso de recepción.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROLES DE CALIDAD EN LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN Y PRE-TRATAMIENTO.

1. Toma de muestras en el momento, lugar y forma indicados en el manual de procedimiento.
2. Ensayos rápidos durante el proceso productivo.
3. Manejo de los equipos de medida.
4. Aplicación del plan de calibración para ensayos rápidos.
5. Especificaciones para las distintas muestras.
6. Registros y valoración de resultados.
7. Medidas correctoras. Manejo del manual de calidad.
8. Emisión de informes de las desviaciones detectadas.
9. Control de la calidad en el área de recepción y preparación de café y materias primas.
10. Parámetros físicos, químicos y microbiológicos de control de calidad de café y materias primas.
11. Procedimientos, procesos e instrucciones técnicas de recepción y preparación.
12. Interpretación de resultados de análisis.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN.

1. Equipos personales de protección para cada puesto y área de trabajo.
2. Medidas personales higiénicas en la manipulación de alimentos.
3. Plan de mantenimiento de los equipos individuales de protección.
4. Dispositivos de seguridad en máquinas y equipos. Comprobaciones.
5. Precauciones en la ejecución de las operaciones. Medidas preventivas.
6. Limpieza de las áreas de trabajo.
7. Actuación en caso de accidente. Primeros auxilios.

MÓDULO 2. MF0761_2 ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Gestión de servicios auxiliares necesarios para la elaboración de frutos secos.
2. Gestión de espacios diferenciados: señalización y medios de separación para el cumplimiento de las medidas de seguridad y calidad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Mantenimiento de los equipos de elaboración de frutos secos:
 - 1.- Planificación del mantenimiento predictivo y preventivo de usuario o de primer nivel.
2. usuario o de primer nivel
 - 1.- Operaciones de limpieza diaria y periódicas
 - 2.- Expediente de mantenimiento de los equipos : control de registros.
4. Calibrado y verificación de equipos de medida. Identificación y recalibraciones.
5. Mantenimiento del orden y limpieza del puesto.
6. Puesta en marcha, regulación y manejo de los equipos.
7. Medidas de seguridad en el manejo de los equipos.

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



8. Clasificación, funcionamiento y aplicaciones de los equipos y maquinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE FRUTOS SECOS

1. Caracterización de los frutos secos:
 - 1.- Tipos y calidades de frutos secos
 - 2.- Parámetros de control de calidad: propiedades organolépticas del producto
 - 3.- Métodos de inspección y control de los parámetros de calidad
2. Procesos de limpieza y secado de frutos secos, previos a su elaboración:
 - 1.- Procedimientos de limpieza
 - 2.- Procedimientos de secado: tiempos de secado
3. Control del calibrado. Control del tamaño y uniformidad de los frutos secos.
4. Descascarado:
 - 1.- Control de las variables de mojado: tiempo y temperatura del agua.
 - 2.- Técnicas de descascarado aplicables a los distintos frutos secos.
 - 3.- Control de calidad de las operaciones de descascarado
5. Procedimientos de selección electrónica y manual:
 - 1.- Técnicas de control en las operaciones de selección.
 - 2.- Proceso de selección aplicable a los distintos frutos secos.
 - 3.- Control de calidad de las operaciones de selección.
6. Procedimientos de repelado.
 - 1.- Técnicas de control en las operaciones de repelado. Control de tiempos y temperatura
7. temperatura
 - 1.- Proceso de repelado. Parámetros de aplicación a los distintos frutos secos.
 - 2.- Control de calidad de las operaciones de repelado.
8. Procedimientos de trabajo y control del proceso de troceado y harinado.
9. Procedimientos de trabajo y control del tostado y salado de frutos secos.
 - 1.- Técnicas de tostado y salado
 - 2.- Control de los parámetros de operación para el tostado y salado de frutos
10. secos
11. Proceso de envasado y embalaje de frutos secos:
 - 1.- Mantenimiento en los equipos de envasado y embalaje de frutos secos
 - 2.- Acondicionamiento de los equipos a las especificaciones de envasado y embalaje de los distintos productos
12. Aplicación de buenas prácticas de fabricación y de manipulación de frutos secos.
13. Aplicación de las medidas de seguridad en el desarrollo de las operaciones de elaboración de frutos secos.
14. Registro de las no conformidades en las distintas operaciones y definición de las medidas correctoras oportunas en el ámbito del puesto de trabajo.
15. Sistema APPCC

MÓDULO 3. MF0762_2 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.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

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.

PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)

alimentaria, Alimentarias, Alimentarios, Alimentos, Almacenaje, Almacenar, Aperitivos, Auxiliares, Café, Cafés, Calidad, Calidades, certificación, certificado, Controles, cualificación, curso, Desayuno, Diversos, Elaboracion, Expedición, Expedir, Extrusionados, Fabricación, formacion, Frutos, Higiene, INAD0110, INAD0310, industria, Industrias, materiales, Materias, MF0760_2, MF0761_2, MF0762_2, Preparación, Pre-tratamiento, Primas, proceso, Procesos, Productos, profesional, Profesionalidad, Recepción, Recepcionar, Secos, Seguridad, Sucedáneos, Terminados, tipos, Tueste, UC0760_2, UC0762_2

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados (Dirigida a la Acreditación de las Competencias Profesionales R.D. 1224/2009)



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a formacion@euroinnova.com.

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: :

.....

Nombre:

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío:

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



EUROINNOVA
BUSINESS
SCHOOL

DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:
900 831 200

DESDE FUERA DE ESPAÑA:
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Fabricación de Productos de Tueste y de Aperitivos Extrusionados



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200