



Programa de capacitación

Capacitación técnica
especializada para la
industria molinera y
alimentaria.



Modalidad On Line
En vivo y grabados
Capacitaciones in Company

Índice

1	Programa del Trigo a la Harina (6 módulos)	3
2	Programa de Laboratorio (5 módulos).	4
3	Sistemas de Aspiración y Control de Partículas (6 módulos).	5
4	Programa Apoyando al panadero desde una perspectiva molinera (3 módulos).	6
5	Taller de Comportamientos de las diferentes materias primas, en el proceso de amasado y en el proceso térmico de secado de las Pastas.	7
6	Taller de Transporte Neumático a Presión de un Molino	8
7	Taller de Transporte Neumático de un Molino por aspiración.	9
8	Taller de Almidón Dañado (punto de vista molinero)	10
9	Taller de Harina de Maíz Precocida.	11
10	Taller Control de Plagas.	12

Todos nuestros cursos incluyen material y certificado de participación.



1

CURSO GRABADO

Programa Del Trigo a la harina

Conoce en profundidad el proceso de molienda de trigo, desde la recepción del grano hasta la obtención de la harina.



Duración

2 horas de video por módulo.
Mas de 12 horas en total.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Etapas del proceso de molienda.
- ✓ Principios de reducción y separación.
- ✓ Equipos principales y su función.
- ✓ Parámetros que influyen en la calidad de la harina.
- ✓ Resolución de problemas frecuentes.



2

CURSO GRABADO

Programa De Laboratorio

Este programa brinda herramientas técnicas para profundizar en el análisis y control de calidad de las harinas mediante el estudio de ensayos de laboratorio fundamentales para la industria molinera



Duración

2 horas de video por módulo.
Mas de 10 horas en total.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Función e impacto de los aditivos en harinas.
- ✓ Análisis del almidón dañado y su influencia en la calidad.
- ✓ Uso e interpretación del ensayo de alveógrafo.
- ✓ Aplicación de técnicas de colorimetría.
- ✓ Fundamentos e interpretación del Falling Number.



4

CURSO GRABADO

Apoyando al Panadero desde una Perspectiva Molinera

Una capacitación pensada para fortalecer el vínculo entre ambos sectores y optimizar los resultados del producto final.



Duración

2 horas de video por módulo.
Mas de 6 horas en total.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Comprender la influencia de la molienda en la calidad del pan.
- ✓ Relacionar las características de la harina con el proceso de panificación.
- ✓ Conocer la función de los principales ingredientes del pan.
- ✓ Interpretar las etapas del proceso de elaboración desde una perspectiva técnica.
- ✓ Aplicar criterios para mejorar el desempeño de harinas en panificación.



5

CURSO GRABADO

Taller de Comportamiento de las Materias Primas en el Proceso de Amasado y Secado de Pastas

Este taller brinda herramientas para comprender el comportamiento de las materias primas durante el amasado y el secado, optimizando la calidad y el rendimiento de las pastas.



Duración

2 horas.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Comprender el comportamiento de las materias primas durante el amasado.
- ✓ Analizar la influencia de los ingredientes en la calidad de la pasta.
- ✓ Interpretar el proceso térmico de secado.
- ✓ Identificar factores que afectan la calidad del producto.
- ✓ Aplicar criterios para optimizar el proceso de elaboración.



6

CURSO GRABADO

Transporte Neumático a Presión en Molinos (método de cálculo).

Este taller proporciona los fundamentos y criterios técnicos para el diseño y cálculo de sistemas de transporte neumático a presión utilizados en la industria molinera.



Duración

3 horas.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Identificar las variables que intervienen en un transporte neumático.
- ✓ Determinar el caudal de aire y el diámetro de la tubería.
- ✓ Calcular pérdidas de carga y relaciones de transporte.
- ✓ Seleccionar los principales componentes del sistema.
- ✓ Realizar el cálculo completo de una línea de transporte neumático.



7

CURSO GRABADO

Transporte Neumático de un Molino por Aspiración. (método de cálculo).

Este taller brinda los conocimientos necesarios para calcular y dimensionar sistemas de transporte neumático por aspiración, aplicando criterios técnicos utilizados en la industria molinera.



Duración

3 horas.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Identificar las variables del transporte neumático por aspiración.
- ✓ Determinar el caudal de aire y el diámetro de la tubería.
- ✓ Calcular las pérdidas de carga de la instalación.
- ✓ Seleccionar la potencia requerida para el sistema.
- ✓ Realizar el cálculo completo de una línea de transporte por aspiración.



9

CURSO GRABADO

Taller de harina de Maíz pre-cocida

Este taller brinda una visión integral del proceso de producción de harina de maíz precocida, desde la recepción del grano hasta la obtención y conservación del producto final.



Duración

4 horas.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Comprender las características y composición del maíz.
- ✓ Conocer las etapas del proceso de transformación del grano.
- ✓ Interpretar las operaciones de limpieza, clasificación y desgerminación.
- ✓ Comprender el proceso de obtención de grits, hojuelas y harinas.
- ✓ Identificar las principales etapas de empaque y conservación del producto.

10

CURSO GRABADO

Taller de Programa de Manejo Integrado de Plagas.

Este taller proporciona los conocimientos fundamentales para identificar, prevenir y controlar plagas mediante estrategias de manejo integrado, aplicadas a plantas de alimentos, silos y molinos de cereales.



Duración

6 horas.



Modalidad

Grabado
Acceso 24/7



Incluye

Material complementario
+ certificado

Qué vas a aprender?

- ✓ Identificar las principales plagas y sus métodos de control.
- ✓ Comprender el uso seguro de biocidas y productos fitosanitarios.
- ✓ Aplicar estrategias de manejo integrado de plagas.
- ✓ Implementar medidas de control en silos y molinos de cereales.
- ✓ Conocer la normativa y los aspectos legales relacionados con el control de plagas.



Por qué elegir nuestras capacitaciones?



Contenido de
alta calidad.



Dictado
por profesionales.



Modalidades
flexibles.



Certificado
de participación.

Modalidades:



Cursos grabados

Accede cuando
quieras, desde
cualquier
dispositivo



Cursos en vivo

Interactúa en
tiempo real con el
docente y otros
participantes



Capacitaciones In Company

Consúltenos para
desarrollar un
programa de
capacitación a
medida para su
organización.

Tenes dudas? Estamos para ayudarte!



info@culturamolinera.com



+54 9 11 7369 1014



www.culturamolinera.com

