



# CURSOS VIRTUALES DE MOLINERÍA, CALIDAD DE TRIGO Y ADITIVACIÓN DE HARINAS



Sr. Téc. Mol. Carlos Alberto Berrueta  
Ing. Agr. Romina Espósito (MP 000212)  
Dra. Ing. Agr. Ana Carolina Castro (MP 02723)

# NUESTROS CLIENTES





Todos nuestros cursos son avalados por la  
**Cámara Argentina para la formación  
profesional y la capacitación laboral**



**CÁMARA ARGENTINA**

PARA LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y LA CAPACITACIÓN LABORAL

Se extiende el presente certificado a:  
**AgroMolinería**  
como **SOCIO DE LA CAMARA ARGENTINA**  
N° de Socio:1009

Mgter. Guillermo Suárez  
Vice Presidente

Daniel Martini  
Presidente

**VIGENCIA: QR EN LA PARTE SUPERIOR**



Los Socios y Socias que forman parte son  
Instituciones de todo el país que comparten  
la misión de Fortalecer, Legitimar y Jerarquizar  
la Educación Permanente y para la Vida.



- EVALUACIÓN FINAL**
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS**

# 1 MOLINERÍA NIVEL AVANZADO

*El objetivo de este curso es profundizar conocimientos y experiencias sobre la molienda del trigo, los distintos ajustes de las maquinarias, rollos de cilindro y transporte neumático.*

**MOLINERÍA**  
(SR. CARLOS ALBERTO BERRUETA)

## MÓDULO I

Introducción, Estructura de costos. Importancia de la Materia prima. Recepción. Mezclas.

## MÓDULO II

Preparación del Trigo. Conservación. Diagramas de Limpieza. Máquinas y elementos que lo componen.

## MÓDULO III

Contaminación Bacteriana. Humectado y acondicionado del grano.

## MÓDULO IV

Cálculo de Transportes. Roscas transportadoras. Elevadores a cangilones. Recomendaciones útiles. Caudales de Aspiración en Máquinas de Limpieza.

## MÓDULO V

Historia de la Molinería. Diagramas. Nomenclatura utilizada. Valores específicos. Análisis de un diagrama.

## MÓDULO VI

Distribución de Pasajes. Clasificación de Granulometrías.

Sasores. Entelado de Sasores. porcentual del Cernido.

## MÓDULO VII

Regulaciones en el Diagrama de Molienda. Abertura de Mallas. Alimentación de Cilindros Lisos. Recomendaciones de Aberturas de Malla. Precauciones a tener en cuenta al diseñar un Diagrama. Almidón Dañado: Forma de medirlo, efectos positivos y negativos sobre la calidad del pan.

## MÓDULO VIII

Herramientas de Control. Curva de Cenizas, (Mohs), Mesa de Pasajes, su lectura e Interpretación. Mermas y Excedentes, (En Almacenaje, Proceso y Envasado.

## INTRODUCCIÓN AL CULTIVO DE TRIGO PAN: DEL CAMPO AL MOLINO

(DRA. MARÍA ROSA SIMÓN)

## MÓDULO I

Producción y cultivo de trigo en el mundo y Argentina

## MÓDULO II

Características de la planta y tipos de trigo.

## MÓDULO III

Características del llenado de grano en relación a la calidad.

## MÓDULO IV

Factores bióticos y abióticos que afectan la calidad.

## MÓDULO V

Subregiones trigueras y calidad

## CALIDAD DEL TRIGO PAN

(DRA. ANA CAROLINA CASTRO)

## MÓDULO I

Calidad comercial.

## MÓDULO II

Calidad molinera.

## MÓDULO III

Calidad panadera.

## MÓDULO IV

Determinaciones de calidad en el laboratorio.

## MÓDULO V

Cambios en los parámetros reológicos durante el amasado.

## MÓDULO VI

Modificación de los parámetros reológicos en mezclas de variedades, con respecto a variedades puras.

## TIPIFICACIÓN DE TRIGO PAN

(ING. AGR. ROMINA ESPÓSITO)

Partes del grano de trigo. Importancia de la tipificación.

Clasificación del grano de trigo. Procedimiento para tipificar (Guía práctica).

Variedades de trigo pan correctoras 2019/2020 para Argentina.

Ensayo de variedades de trigo 2019/2020.

## PLANIFICACIÓN DE PROYECTO Y COMUNICACIÓN EN LOS MOLINOS

(ING. AGR. ROMINA ESPÓSITO)

## MÓDULO I

Comunicación en el molino.

## MÓDULO II

Motivación laboral.

## MÓDULO III

Herramientas de planificación entre diferentes sectores del molino.



# 2

## MOLINERÍA NIVEL INTERMEDIO

*En este curso tendremos la posibilidad de abordar contenido para crear una base sólida inicial de conceptos molineros para lograr la perfecta comprensión del Curso de nivel siguiente que es el de Molineros Expertos donde el desarrollo de los temas y descripción de los procesos se abordan con mayor profundidad, entrando a procesos de cálculo de capacidades de máquinas y análisis de Diagramas.*

*Molinería Nivel Intermedio se recomienda como una etapa necesaria en la capacitación de operarios de planta dedicados al manejo y conducción de las distintas etapas dentro del molino y lo consideramos un paso necesario para una mejor comprensión del proceso pensando en futuras promociones y coberturas de funciones o puestos de trabajo de mayor nivel dentro del proceso productivo.*

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS

**CONTENIDOS:**  
(POR CARLOS BERRUETA)

### MÓDULO I

El Grano de Trigo. Defectos comerciales del grano de trigo. Enfermedades. Cosecha y Almacenaje. Recepción de la materia prima. Acondicionamiento. Elementos de Transporte. Limpieza y Acondicionado del Trigo. Las Impurezas y sus efectos. Máquinas y Elementos Utilizados.

### MÓDULO II

El Proceso de Molienda. Método de Reducción Gradual. Molienda - Bancos de Cilindros. Cernido - Plansifters. Purificación - Sadores. Máquinas auxiliares:

- Disgregadores o Desatadores.
- Cepilladoras o Terminadoras.
- Transporte de los productos en el molino:
  - Transporte Neumático.
  - Transportes Mecánicos.



# 3 PLANIFICACIÓN DEL MANTENIMIENTO MOLINERO Y ELÉCTRICO

## CONTENIDOS:

### MÓDULO I

Evolución histórica del mantenimiento. Conceptos generales. Definición, importancia, finalidad y objetivo del mantenimiento.

### MÓDULO II

Sistemas o tipos de mantenimiento empleados.

- a) Mantenimiento correctivo.
- b) Mantenimiento preventivo.
- c) Mantenimiento predictivo.

Modelos de Mantenimiento.

### MÓDULO III

Elección apropiada de un programa de mantenimiento. Como generar un programa simple y efectivo. Mantenimiento productivo total (MPT).

### MÓDULO IV

Diseño e implementación de un sistema de mantenimiento preventivo.

### MÓDULO V

Fases a cumplir para instalar un sistema de mantenimiento preventivo. Modelos orientativos de planillas de inventarios, frecuencias, órdenes de trabajo. El mantenimiento en el molino. Bancos de cilindros: cambios de rollo. Conservación de plansifters. Comunicación y armado de proyectos en los molinos.

### MÓDULO VI

Comunicación en el molino. Comunicación en los cambios de turno.

### MÓDULO VII

Motivación laboral.

### MÓDULO VIII

Herramientas de planificación entre diferentes sectores del molino.

*El objetivo de este curso es capacitar a los operarios en la implementación de un sistema dentro del molino, (u otro establecimiento industrial), que involucre a todo el personal operativo de planta, planificando y controlando una serie de tareas preventivas y correctivas, que aseguren la continuidad de la marcha de las instalaciones en condiciones óptimas de funcionamiento y máxima productividad, disminuyendo paradas imprevistas y minimizando costos.*

**EVALUACIÓN FINAL  
SE ENTREGAN CERTIFICADOS**

[www.agromolineria.com.ar](http://www.agromolineria.com.ar)  
[www.actme.es](http://www.actme.es)

## CONTENIDOS:

### MÓDULO I

Generalidades. Instalaciones Eléctricas Industriales.

### MÓDULO II

Tipos de Mantenimiento Eléctrico. Importancia del Mantenimiento Eléctrico. Objetivos. Funciones. Organización del mantenimiento

### MÓDULO III

Mantenimiento Preventivo- Detección de zonas calientes

### MÓDULO IV

Presurización de Tableros. Mantenimiento de Motores. Mantenimiento en Transformadores de Tensión.



# 4

## ENTELADO Y MANTENIMIENTO DE TAMICES

*Los objetivos de este curso son brindar contenidos para decidir el momento en el que es necesario el cambio de telas y aprender la correcta colocación de las mismas.*

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS

### CONTENIDOS:

#### MÓDULO I

*(POR TÉC. CARLOS ALBERTO BERRUETA)*

- Breve reseña histórica.
- Importancia del Cernido.
- Tipos de Tela a Utilizar.
- Elección adecuada.
- Sistemas de Limpieza o Desentrape.
- Mantenimiento de las Enteladuras.
- Superficie específica.
- Distribución del entelado dentro del Diagrama.

#### MÓDULO II

*(POR TÉC. MEC. ANDRÉS ESPÓSITO)*

- El entelado como práctica de mantenimiento.
- La toma de decisión para cambiar las telas.
- Control de pasajes.
- Elementos utilizados para entelar.
- Tipos de tela.
- Limpiadores.
- Pegamento.
- Principios del entelado.
- Optimización del tiempo de entelado.



# 5 TRANSPORTE NEUMÁTICO

*El transporte neumático constituye una parte importante y primordial dentro del molino y es bueno conocer a fondo sus pormenores y esencialmente tener la capacidad y el conocimiento suficiente para realizar correcciones y modificaciones del mismo cuando se producen cambios de diagrama o ampliaciones de capacidad del molino.*

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS

**CONTENIDOS:**  
(POR CARLOS BERRUETA)

## MÓDULO I

Análisis preliminares.  
Consideraciones para proyectar la instalación del transporte neumático.  
Partes principales de un transporte neumático.  
Proporcionalidad entre elevaciones y bocas de entrada de plansifter por entrada.  
Longitud del transporte.

## MÓDULO II

Cálculo de caudales y pérdida de cargas.  
Velocidad del aire.  
Coeficiente de transporte.  
Determinación del número de elevaciones.  
Cálculo de los caudales de aire para cada elevación.  
Cálculo de las pérdidas de carga para cada elevación.  
Pérdida de carga debida al transporte del producto.  
Pérdida de carga en los codos.

## MÓDULO III

Dimensionamiento de los ciclones, esclusas y cañería colectora.  
Dimensionamiento de los ciclones.  
Pérdida de carga en el ciclón.  
Dimensionamiento de las esclusas.  
Dimensionamiento de la cañería colectora.  
Pérdida de carga en la cañería colectora.

## MÓDULO IV

Cálculo de la superficie filtrante, características de los ventiladores y potencia de los motores.  
Cálculo de la superficie filtrante.  
Características del ventilador de alta presión.  
Cálculo del caudal de aire.  
Ventilador de media presión.  
Cálculo de la potencia necesaria.



# 6

## CALIDAD DE TRIGO Y SU HARINA

*Se trata de un curso que enfoca y evalúa el concepto CALIDAD tanto de la materia prima, (Trigo), como de los productos resultantes, (Harinas) desde distintas perspectivas, entendiendo que no hay un concepto absoluto de CALIDAD, sino que de acuerdo con el destino que se le dará a la materia prima y a los productos resultantes de su transformación y a la etapa del proceso que estemos evaluando, el concepto va variando e incluso en algunos casos los mismos no resultan compatibles entre sí.*

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS

### CONTENIDOS:

#### MÓDULO I

Generalidades sobre el cultivo de trigo pan (*Triticum aestivum* L).  
Origen del trigo. Tipos de trigos.  
Producción y distribución del trigo en el mundo.  
Composición del grano. Su importancia como alimento humano.  
Código Alimentario Argentino: trigos y harinas.

#### MÓDULO II

Molinería básica  
Conceptos Básicos de Molinería.  
Proceso de Limpieza y acondicionado del grano.  
Proceso de molienda. Método de reducción gradual.  
Máquinas principales e imprescindibles.  
Máquinas o elementos auxiliares.  
Elementos de transporte.

#### MÓDULO III

Calidad del trigo pan.  
Calidad comercial.  
Calidad molinera.  
Calidad panadera.  
Factores que influyen en la calidad del trigo pan- ambiente, cultivar, manejo agronómico desde pre siembra a post cosecha.  
Modificación de los parámetros reológicos en distintos tiempos de amasado.  
Variedades puras y mezclas de variedades.  
Cambios reológicos.  
Determinaciones de calidad (Video demostrativo).  
Conceptos básicos de panificación: ingredientes, levaduras, amasado, fermentación, cocción. Reglas Básicas.  
Sistemas de elaboración de pan francés. Sistema tablas. Sistema semidirecto. Sistema directo. Panificación experimental.  
El pan: aspectos. Presentación. Defectos y causas que los provocan.  
Tipificación de trigo pan.  
Mercado de harinas.  
Marketing.  
Tendencias de los productos farináceos.



# 7

## ADITIVACIÓN HARINAS

**CONTENIDOS:**  
(POR LIC. ROSANA SICA)

### MÓDULO I

Harinas.  
Parámetros de Control.  
Análisis Reológicos: Interpretación de los mismos.

### MÓDULO II

Enzimas/Aditivos.  
Generalidades.

### MÓDULO III

Enzimas/Aditivos.  
Sustrato: Almidón.

### MÓDULO IV

Enzimas/Aditivos.  
Sustrato: NSP.

### MÓDULO V

Enzimas/Aditivos.  
Sustrato: Proteína.

### MÓDULO VI

Enzimas/Aditivos.  
Sustrato: Lípidos.

### MÓDULO VII

Manejo y Almacenamiento Seguro.

### MÓDULO VIII

Recopilación de Preguntas.  
Frecuentes sobre aditivos (pdf).

*A muchas industrias productoras de harinas y/o usuarias de ella se les plantean problemáticas similares, a pesar de tener un proceso standarizado:*

- Es difícil desarrollar la masa.
- El producto final (harina, panificados, galletas, pastas, etc.) no cumple con los requisitos generando reclamos por parte de los usuarios.

*Hemos desarrollado este curso para ayudarlos a comprender cómo usar los aditivos según la calidad de la harina recibida y el destino que se le dará.*

*El objetivo del curso es brindar las herramientas teóricas necesarias para que puedan tomar decisiones correctas a la hora de desarrollar una aditivación.*

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS



**ACTME**

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS

8

# TALLER COMPRADORES DE TRIGO

## CONTENIDOS:

*En un molino, la compra de trigo constituye el 75% de los costos. Por ese motivo, resulta fundamental saber comprar adecuadamente. La compra de la materia prima y la venta de harinas son los dos extremos de la cadena de un molino harinero. No solo se obtiene mayor rentabilidad sabiendo vender, sino también tomando las mejores decisiones a la hora de comprar.*

*Los objetivos de este curso son:*

- Reconocer las variedades de trigo adecuadas por zona de producción, que les permitirá obtener un producto con las características deseadas y lograr las mezclas por calidad para mantener la estabilidad de la harina durante el año.
- Comprender la molienda desde adentro, como inciden los distintos trigos en la molienda y en el producto terminado.
- Analizar los mercados de trigo, y los factores que influyen en la negociación de compra para obtener el mejor precio posible con cada tipo de trigo

### MOLINERÍA BÁSICA

#### MÓDULO I

Generalidades sobre el trigo pan (*Triticum aestivum* L.)  
Producción mundial.  
Gestión de la compra.  
Código Alimentario Argentino.  
Recolección, recepción y almacenaje.  
Limpieza y Acondicionamiento del grano.

#### MÓDULO II

Proceso de molienda. Historia y evolución.  
Método de reducción gradual.  
Bancos de cilindros.  
Trituración, reducción, compresión.  
Plansifters y sadores.  
Cernido y purificación.  
Máquinas auxiliares.  
Transportes de productos.

### CALIDAD DEL TRIGO PAN

#### MÓDULO I

Calidad Comercial  
Norma de comercialización  
Defectos comerciales del grano

#### MÓDULO II

Calidad molinera

#### MÓDULO III

Calidad panadera

#### MÓDULO IV

Generación de la calidad del trigo y factores de influencia. Subregiones trigueras y defectos comerciales. Influencia de adversidades bióticas (plagas, enfermedades) y manejo del cultivo pre siembra a post cosecha con énfasis en la determinación de la buena calidad del trigo.

#### CALIDAD DE TRIGOS INTERNACIONALES

Tipos de trigo. Clases. Canadá, EE.UU, Australia.  
TIPIFICACIÓN DEL TRIGO  
Tipificación de los mejores cultivares correctores según campañas.  
Caracterización de los cultivares correctores y su importancia en la molinería.  
Descripción alveográfica y farinográfica de trigo pan.  
CONVENIO CON PRODUCTORES  
Diseño y desarrollo de protocolo de siembra para productores y molinos. Como armar un protocolo modelo (molino-productor) para poder pactar la siembra de trigos según la zona de ubicación del molino.  
COMUNICACIÓN INTERNA ENTRE LOS SECTORES DEL MOLINO.  
MARKETING Y TENDENCIAS DE LAS HARINAS.

# 9

## TÉCNICAS DE VENTA DE HARINAS

*Los objetivos de este curso son brindar herramientas a los vendedores para ofrecer adecuadamente las distintas calidades de harina según las necesidades del cliente, reconocer las causas de los defectos en los productos terminados, (con esto se anticipan y evitan posibles reclamos), revisar técnicas de ventas, mercado y tendencias a futuro en la industria de las harinas.*

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS

### CONTENIDOS:

#### TÉCNICAS DE VENTA

#### MARKETING Y TENDENCIAS EN HARINAS

#### CALIDAD DEL TRIGO PAN

Calidad comercial.  
Calidad molinera.  
Calidad panadera.  
Análisis Físico-químicos y reológicos.  
Interpretación de resultados.  
Equipos de laboratorio.  
Código Alimentario Argentino  
Conceptos básicos de panificación: ingredientes, levaduras, amasado, fermentación, cocción. Reglas Básicas.  
Sistemas de elaboración de pan francés  
Sistema tablas. Sistema semidirecto.  
Sistema directo. Panificación experimental.  
El pan: aspectos. Presentación. Defectos y causas que los provocan.

#### MOLINERÍA BÁSICA

Conceptos Básicos de Molinería.  
Origen y tipos de trigo.  
Producción y distribución de trigo en el mundo.  
Composición del grano. Su importancia como alimento humano.  
Proceso de Limpieza y acondicionado del grano.  
Proceso de molienda. Método de reducción gradual.  
Máquinas principales e imprescindibles.  
Máquinas o elementos auxiliares.  
Elementos de transporte.



- ☐ **EVALUACIÓN FINAL**
- ☐ **SE ENTREGAN CERTIFICADOS**

# 10 ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y GESTIÓN DE EQUIPOS

## CONTENIDOS:

*Numerosas empresas encuentran en la formación de formadores un espacio de interacción que produce motivación y facilita el aprendizaje de habilidades en los participantes, generando un crecimiento institucional. El desarrollo de los recursos humanos es un desafío en el mundo competitivo. Una empresa que cuenta con un formador posibilita la autonomía para generar los aprendizajes indispensables para el desarrollo laboral.*

### OBJETIVOS DEL CURSO

- Brindar herramientas pedagógicas que faciliten el desarrollo de capacitaciones en el ámbito laboral.
- Proponer recursos didácticos para la enseñanza de habilidades, técnicas y procedimientos.
- Desarrollar habilidades lingüísticas para comunicar mensajes a diferentes grupos humanos y promover la comunicación intersectorial que armonizará las tareas en cada sector.
- Comprender la relevancia de la evaluación en el proceso de enseñanza aprendizaje y de la autoevaluación en la reflexión de los aprendizajes adquiridos.
- Reconocer estrategias de trabajo en equipo que fortalezcan los vínculos interpersonales.
- Aprender a improvisar y responder según criterios institucionales.
- Reconocer los estados emocionales y como afectan en el desempeño laboral.
- Analizar herramientas para aprender a delegar eficientemente.
- Fortalecer las capacidades de oratoria y reducir los miedos que esto puede ocasionar.

## MÓDULO I

### INTRODUCCIÓN

El formador: rol y características. La importancia de la capacitación. Diagnóstico del grupo. Recursos: KPSI. Trabajo con las ideas o saberes preexistentes. Seguimiento del proceso de enseñanza aprendizaje. Instancias en el proceso de enseñanza aprendizaje.

## MÓDULO II

### EL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

¿Cómo se aprende? ¿Cómo se enseña? Teorías de aprendizaje. La comunicación. Tipos de comunicación. Habilidades lingüísticas.

## MÓDULO III

### ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

Estrategias didácticas. Transposición didáctica. Objetivos. Selección, organización y disposición de contenidos. Planificación de actividades de capacitación. Secuencia de actividades. Recursos y materiales didácticos.

## MÓDULO IV

### EVALUACIÓN

¿Qué es evaluar? Evaluación diagnóstica. Evaluación formativa. Evaluación sumativa. Criterios de evaluación. Instrumentos de

evaluación. Rúbrica o matriz de evaluación. Elaboración de consignas. Seguimiento. Metacognición.

## MÓDULO V

EL TRABAJO EN EQUIPO  
Trabajando en equipo. Unanimidad, consenso, mayoría. Procesos de toma de decisiones.

## MÓDULO VI

LIDERAZGO EFECTIVO  
El jefe como coach. Entrenar para el cambio organizacional. El conductor cambiando con el equipo. Lograr aprendizaje y transformación del equipo. Las emociones. La motivación.

## MÓDULO VII

ORATORIA  
Entrenar y aprender con la palabra. De víctima a protagonista. Explicaciones tranquilizadoras y explicaciones generativas. El feedback como herramienta de conducción para potenciar capacidades del equipo.

## MÓDULO VIII

TRABAJO FINAL EVALUATIVO  
Presentación del trabajo final del curso. Diseño de una unidad didáctica/plan de capacitación o formación en el ámbito laboral que considere los conceptos vistos a través del curso. Exposición oral.



# 11

## RIESGOS, EXPLOSIONES, USO DE FITOSANITARIOS Y ERGONOMIA

*El objetivo de este curso es brindar conocimientos que permitan prevenir riesgos del trabajo y enfermedades laborales en los molinos harineros.*

- EVALUACIÓN FINAL
- SE ENTREGAN CERTIFICADOS

### MÓDULO I

#### ANÁLISIS DE RIESGOS

Evaluación de peligros y clasificación de riesgos en procesos y puestos de trabajo.  
Riesgos mecánicos.  
Riesgos eléctricos.  
Riesgos ergonómicos.  
Riesgos físicos.  
Riesgos químicos.  
Evaluación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

### MÓDULO II

#### HIGIENE OCUPACIONAL

Riesgos del ambiente de trabajo.  
Iluminación.  
Vibraciones.  
Temperatura.  
Ruido.  
Radiaciones ionizantes y no ionizantes.  
Emanaciones contaminantes.  
Gestión visual.  
Consecuencias y medidas preventivas.  
Equipamiento para muestreo:

### CONTENIDOS:

(POR LIC. MARCELO TABUCCHI)

### MÓDULO III

#### EXPLOSIONES DE POLVO

Antecedentes.  
Características de las explosiones.  
Riesgo de explosión.  
Índices de explosividad.  
Medidas de Prevención y Protección.

### MÓDULO IV

#### USO Y EXPOSICIÓN DE FITOSANITARIOS EN LA INDUSTRIA

Conceptos genéricos.  
Clasificación.  
Procesos de trabajo.  
Riesgos higiénicos generales.  
Riesgos higiénicos específicos: ej: Organoclorados.  
Consecuencias sanitarias.  
Presencia en el ámbito de trabajo.  
Indicadores biológicos de exposición.  
Medidas de control genéricas.  
Medidas de control específicas: almacenaje, manejo y uso, higiene personal y EPP adecuados para el riesgo específico.

# PRECIO DE CURSOS



Nº	TEMA	COSTE €
1	Molinería nivel avanzado	600
2	Molinería nivel intermedio	200
3	Planificación del mantenimiento molinero eléctrico	200
4	Entelado y mantenimiento de tamices	200
5	Transporte neumático	200
6	Calidad de trigo y harina	200
7	Aditivación de harinas	200
8	Taller compradores de trigo	200
9	Técnicas de venta de harina	200
10	Organización del trabajo y gestión de equipos	500
11	Riesgos, explosiones, uso de fitosanitarios y ergonomía	200

## PROFESORADO

**El equipo de profesores para los distintos cursos está compuesto por:**

CALIDAD DE HARINAS:  
Dra. Ing. Agr. Ana Carolina Castro

CALIDAD DE TRIGO, ÁREA COMERCIAL, GESTIÓN EQUIPOS:  
Ing. Agr. Romina Esposito

MOLINERÍA:  
Técnico Molinero: D. Carlos Berrueta

ADITIVACIÓN HARINAS:  
Lic. Rosana Sica

### **Colaboradores externos**

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES:  
Lic. Marcelo Tabuchi

AGRO:  
Dra. Ing. Agr. María Rosa Simon

# METODOLOGÍA



## ¿CÓMO ES LA MODALIDAD DE NUESTROS CURSOS?

El modelo permite la inscripción permanente en [www.actme.es](http://www.actme.es) y el comienzo del curso es inmediato.



El pago se realiza por transferencia previa al comienzo del curso.

Este formato proporciona gran flexibilidad al alumno para elegir el momento más adecuado para dedicar a la formación, sin interrumpir otras actividades.

Una vez contratado el curso, el alumno dispone de un tiempo que varía entre 30 y 90 días para acceder a la plataforma de Agromolinería/ACTME, visualizar los videos, estudiar la documentación en \*PDF y finalmente realizar el examen.

Por correo y Whatsapp existe una comunicación constante para consultas y un día a la semana se establece conexión online con el profesor que corresponda para consultas específicas con el profesor y otros alumnos.

Los cursos se contratan por unidades o con el formato "Membresía",

Características del formato Membresía:

- Mínimo 20 matrículas de libre elección
- Repartido entre uno o varios empleados
- Cursos impartidos de forma gradual durante 12 meses con programa acordado
- Descuento de un 10%
- Duración 12 meses
- Pago mensual durante 12 meses

Durante el tiempo de alta de matrícula, se puede contactar por videoconferencia, correo, Whatsapp y foro online un día a la semana mediante Google Meet con los profesores asignados.



Superado el examen, recibirá un certificado de aptitud en los conocimientos impartidos.

La documentación se puede descargar y quedará en poder del alumno para posteriores consultas

CURSO	DÍAS DURACIÓN DE LA SUSCRIPCIÓN	DURACIÓN VIDEO
Molinería Nivel avanzado	90	7,5
Molinería Nivel Intermedio	30	1,5
Planificación del mantenimiento molinero y eléctrico	30	3,5
Entelado y mantenimiento de tamices	30	1
Transporte neumático	30	1
Calidad de trigo y harina	60	5
Aditivación harinas	30	3
Taller compradores de trigo	30	4
Técnicas de venta de harina	30	4
Organización del trabajo y gestión de equipos	60	5
Riesgos, explosiones, uso de fitosanitarios y ergonomía	30	3.5



# ¡CONTACTANOS!



[info@actme.es](mailto:info@actme.es)



[www.actme.es](http://www.actme.es)



+34 647666318



[agromolineria@gmail.com](mailto:agromolineria@gmail.com)



[www.agromolineria.com.ar](http://www.agromolineria.com.ar)



Ana: (+549) - 221 - 15 - 4199099  
Romina: (+549) - 2227 - 463378



[www.instagram.com/agromolineria](https://www.instagram.com/agromolineria)



[www.facebook.com/agromolineria](https://www.facebook.com/agromolineria)



[www.youtube.com/@AgroMolineria](https://www.youtube.com/@AgroMolineria)



[www.linkedin.com/company/agronomia-online](https://www.linkedin.com/company/agronomia-online)