

MF0759_2 MEZCLAS Y CONCENTRADOS EN BEBIDAS REFRESCANTES(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0759_2 Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, que permitirá al alumnado a adquirir las competencias profesionales necesarias para preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	50 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. MEZCLAS Y CONCENTRADOS EN BEBIDAS REFRESCANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIÓN DE BEBIDAS REFRESCANTES.

1. Tipos de bebidas refrescantes.
2. Los principios de su formulación.
3. Registro y archivos de datos.
4. Sistemas de bombeo y trasiego.
5. Papel de los diferentes ingredientes.
6. Análisis de las bebidas refrescantes. Control y garantía de calidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN DE MEZCLAS DE BASES Y CONCENTRADOS

1. Aditivos permitidos. Normativa.
2. Naturaleza del aromatizante.
3. Triturados y esencias. Tipos.
4. Conservantes.
5. Colorantes.
6. Emulsionantes y estabilizantes.
7. Análisis de mezclas y concentrados.
8. Residuos generados en su preparación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CARBONATACIÓN DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Factores que determinan el grado de carbonatación.
2. Tipos de carbonatadores. Sistemas de carbonatación.
3. Uso de gases inertes.

4. Uso y mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos de control en los carbonatadores.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL Y DEL MEDIO AMBIENTE EN LA INDUSTRIA DE LOS REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Normativa aplicable al sector.
2. Medidas de higiene personal: Durante el procesado y en la conservación y transporte.
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos.
4. Características de las superficies, distribución de espacios: Ventilación, iluminación y servicios higiénicos.
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos.
6. Medidas de protección del medio ambiente. Normativa aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA DE LOS REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS.

1. Factores y situaciones de riesgo y normativa.
2. Medidas de prevención y protección en las instalaciones y del personal: Áreas de riesgo, señales y códigos.
3. Condiciones saludables de trabajo, equipo personal, manipulación de productos peligrosos, precauciones.
4. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control. Trazabilidad.
5. Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas y medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo.
6. Situaciones de emergencia: Alarmas, Incendios: detección, actuación, equipos de extinción, escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación y desalojo en caso de emergencia.