

## MF0764\_2 ELABORACIÓN DE CAFÉS SOLUBLES(ONLINE)



**180,00 € - 250,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0764\_2 Elaboración de cafés solubles, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para elaborar cafés solubles, café descafeinado y sucedáneos de cafés solubles.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	50 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE CAFÉS SOLUBLES**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE MEZCLA, TUESTE, MOLTURACIÓN Y EXTRACCIÓN**

1. Mezclado y molido de café.
2. Parámetros de tueste del café.
3. Maquinaria de molturación.
4. Extracción sólido-líquido.
5. Equipos de extracción con agua caliente.
6. Toma de muestras.
7. Parámetros de extracción.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CONCENTRACIÓN, SECADO Y AGLOMERADO DE CAFÉ**

1. Concentración en capa fina. Parámetros de control.
2. Intercambiadores y concentradores.
3. Torres de secado. Secado por atomización.
4. Parámetros de secado: concentración del extracto a secar, temperatura del extracto antes de entrar en torre, temperatura de secado, regulación en el reciclado de finos y en las corrientes de convección.
5. Proceso de aglomerado.
6. Parámetros de aglomerado: temperatura de la cámara y condiciones del vapor, parámetros físicos del aglomerado: densidad, color, humedad y granulometría.
7. Equipos de aglomerado: Manejo y precauciones.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE LIOFILIZACIÓN Y AROMATIZACIÓN DE CAFÉ**

1. Proceso de liofilización. Fases: vaporización y túnel de vacío.
2. Parámetros de liofilización.

3. Equipos: manejo y control.
4. Conservación del producto liofilizado.
5. Extracción de aromas. Procesos y parámetros de control.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE DESCAFEINIZACIÓN DE CAFÉ**

1. Proceso de descafeinización: Técnicas, productos disolventes y precauciones.
2. Equipos de descafeinización.
3. Extracción de cafeína con disolventes orgánicos.
4. Eliminación de restos de disolventes
5. Secado de café.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CALIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CAFÉS.**

1. Normativa específica sobre autocontrol de calidad, conservación del medio y medidas de seguridad.
2. Sistema de APPCC en los procesos de obtención de café soluble y descafeinado.
3. Toma de muestras y aplicación de medidas correctoras.
4. Equipos de protección individual.
5. Dispositivos de seguridad de la maquinaria utilizada.
6. Parámetros de control: contaminación microbiana o fúngica.
7. Toma de muestras y pruebas de verificación.