INAH0310 ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDAS ENVASADAS

INAH0310 ELABORACIÓN DE REFRESCOS Y AGUAS DE BEBIDAS ENVASADAS

Duración: 240 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. 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 El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Materias primas y almacenamiento de refrescos y aguas

1 Recepción, transporte y expedición de mercancías

1.1 Operaciones y comprobaciones generales
1.2 Albaranes
1.3 Transportes externos en industrias de refrescos
1.4 Tipos y limitaciones carga
1.5 Documentación de entrada, de salida y expedición
1.6 Composición y preparación de un pedido
1.7 Medición y pesaje de cantidades
1.8 Protección de las mercancías
1.9 Protección de envíos
1.10 Embalaje en función del tipo de transporte
1.11 Rotulación. símbolos. significado. indicaciones mínimas
1.12 Gestión del flujo de camiones
1.13 Contrato de transporte
1.14 Responsabilidades de las partes
1.15 Seguros de responsabilidades
1.16 Transporte y distribución internos de aguas y refrescos
1.17 Planificación de rutas
1.18 Carga y descarga de mercancías
1.19 Organización de la distribución interna
1.20 Prevención de riesgos en los procesos de almacenamiento
1.21 Actividades: recepción, transporte y expedición de mercancías

2 Almacenamiento y conservación de materias primas

2.1 Sistemas de almacenaje
2.2 Clasificación y codificación de mercancías
2.3 Ubicación de mercancías. rotaciones
2.4 División del almacén
2.5 Incompatibilidades
2.6 Daños y defectos derivados del almacenamiento

© icaformación2024

2.7 Control de almacén
2.8 Registros de entradas y salidas
2.9 Control de existencias
2.10 Tipos de existencias
2.11 Materias primas, auxiliares, productos acabados
2.12 Análisis abc de productos
2.13 Documentación del control de existencias. inventarios
2.14 Aplicaciones informáticas al control de almacén
2.15 Actividades: almacenamiento y conservación de materias primas

3 Toma de muestras de materias primas de aguas y refrescos

3.1 Técnicas de muestreo
3.2 Sistemas de identificación, registro, traslado de las muestras
3.3 Procedimiento de toma de muestras de materias primas
3.4 Pruebas de control inmediato de materias primas
3.5 Actividades: toma de muestras de materias primas de aguas y refrescos

4 Limpieza de instalaciones y equipos en la recepción

4.1 Concepto y niveles de limpieza
4.2 Procesos y productos de limpieza
4.3 Sistemas y equipos de limpieza
4.4 Residuos generados en la industria de los refrescos
4.5 Equipos de protección utilizados en la manipulación de residuos
4.6 Medidas de protección ambiental y personal
4.7 Manipulación de alimentos
4.8 Conservación de los alimentos
4.9 Bacterias, mohos, levaduras, toxinas y otros factores externos
4.10 Factores internos
4.11 Precauciones básicas y prevención de contaminaciones
4.12 Normativas oficiales sobre la manipulación de alimentos
4.13 Actividades: limpieza de instalaciones y equipos en la recepción
4.14 Cuestionario: cuestionario módulo 1

TRATAMIENTOS DE LAS AGUAS Y DE LOS JARABES

1 Captación de aguas con destino a la producción de refrescos

1.1 Métodos de captación
1.2 Equipos de explotación
1.3 Conducciones, canalizaciones y depósitos
1.4 Limpieza de instalaciones y equipos de tratamiento de agua
1.5 Uso y mantenimiento del sistema automático de control
1.6 Actividades: captación de aguas con destino a la producción de refrescos

2 Composición química de las aguas en la producción

2.1 Minerales y otros componentes
2.2 Tipos de aguas
2.3 Aguas minerales naturales y aguas de manantial
2.4 Métodos de análisis de aguas y toma de muestras
2.5 Autocontroles y registros de análisis
2.6 Actividades: composición química de las aguas en la producción

3 Tratamientos del agua en la producción de refrescos

3.1 Evaluación de la calidad del agua
3.2 Métodos químicos - coagulación y floculación

© icaformación2024

3.3 Reducción de la dureza
3.4 Métodos físicos - filtración
3.5 Control del sabor y del olor
3.6 Control microbiológico
3.7 Esterilización
3.8 Cloración
3.9 Ozonización
3.10 Equipos de desaireación
3.11 Carbonatación
3.12 Actividades: tratamientos del agua en la producción de refrescos

4 Preparación del jarabe de azúcar

4.1 Equipos de elaboración de jarabe simple
4.2 Calidad del agua para refrescos
4.3 Edulcorantes
4.4 Acidulantes
4.5 Tratamientos de los jarabes de azúcar, aditivos y coadyuvantes
4.6 Control analítico del jarabe
4.7 Actividades: preparación del jarabe de azúcar
4.8 Cuestionario: cuestionario módulo 2

MEZCLAS Y CONCENTRACIONES EN BEBIDAS REFRESCANTES

1 Elaboración de bebidas refrescantes

1.1 Tipos de bebidas refrescantes
1.2 Los principios de su formulación
1.3 Registro y archivos de datos
1.4 Proceso de elaboración
1.5 Papel de los diferentes ingredientes
1.6 Análisis de las bebidas refrescantes
1.7 Actividades: elaboración de bebidas refrescantes

2 Preparación de mezclas de bases y concentrados

2.1 Aditivos permitidos normativa
2.2 Naturaleza del aromatizante
2.3 Triturados y esencias
2.4 Conservantes
2.5 Colorantes
2.6 Emulsionantes y estabilizantes
2.7 Análisis de mezclas y concentrados
2.8 Residuos generados en su preparación
2.9 Actividades: preparación de mezclas de bases y concentrados

3 Carbonatación de aguas y refrescos

3.1 Factores que determinan el grado de carbonatación
3.2 Tipos de carbonatadores
3.3 Uso de gases inertes
3.4 Uso, mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos
3.5 Actividades: carbonatación de aguas y refrescos

4 Normas y medidas sobre higiene y protección personal

4.1 Normativa aplicable al sector
4.2 Medidas de higiene personal
4.3 Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

© icaformación2024

4.4 Características de las superficies
4.5 Medidas de protección del medio ambiente
4.6 Actividades: normas y medidas sobre higiene y protección personal

5 Seguridad en la industria de los refrescos y aguas

5.1 Factores y situaciones de riesgo, y normativa
5.2 Medidas de prevención y protección de las instalaciones
5.3 Condiciones saludables de trabajo
5.4 Sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos
5.5 Elementos de seguridad y protección
5.6 Situaciones de emergencia
5.7 Actividades: seguridad en la industria de los refrescos y aguas
5.8 Cuestionario: cuestionario módulo 3

ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

1 Acondicionamiento de bebidas para el envasado

1.1 Alteración de las bebidas
1.2 Conservación mediante calor
1.3 Pasterizadores. autoclaves
1.4 Los aditivos utilizados en la industria de bebidas
1.5 Sistemas de procesado aséptico
1.6 Actividades: acondicionamiento de bebidas para el envasado

2 Características del envasado y etiquetado

2.1 Tipos y características de los materiales de envasado
2.2 Clasificación de envases
2.3 Formateado de envase in situ
2.4 Envases de vidrio
2.5 Tapones de corcho
2.6 Sistemas, equipos y materiales de capsulado
2.7 Envases metálicos
2.8 Envases de plásticos
2.9 Etiquetas y otros auxiliares
2.10 Actividades: características del envasado y etiquetado

3 Operaciones de envasado

3.1 Manipulación y preparación de envases
3.2 Procedimiento de llenado
3.3 Maquinaria utilizada en el envasado
3.4 Líneas automatizadas integrales de envasado
3.5 Actividades: operaciones de envasado

4 Seguridad e higiene en el envasado

4.1 Requisitos higiénico–sanitarios
4.2 Las buenas prácticas higiénicas y de manipulación
4.3 Seguridad y salud laboral en la planta de envasado
4.4 Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado
4.5 Actividades: seguridad e higiene en el envasado

5 Autocontrol de calidad en el envasado

5.1 Sistemas de autocontrol appcc
5.2 Trazabilidad y seguridad alimenticia
5.3 Niveles de rechazo

© icaformación2024

5.4 Pruebas de materiales y producto final
5.5 Actividades: autocontrol de calidad en el envasado
5.6 Cuestionario: cuestionario módulo 3

© icaformación2024