



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0758\_2 Tratamiento de las Aguas y de los Jarabes

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0758\_2 Tratamiento de las aguas y de los jarabes, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, que permitirá al alumnado a adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar los tratamientos físicos y físico-químicos de las materias primas, para adaptarlos a las condiciones específicas de la producción de aguas de bebida.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. TRATAMIENTOS DE LAS AGUAS Y DE LOS JARABES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. CAPTACIÓN DE AGUAS CON DESTINO A LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

1. Métodos de captación
2. Equipos de explotación
3. Conducciones, canalizaciones y depósitos
4. Limpieza de instalaciones y equipos de tratamiento de agua

5. - Productos de tratamiento
6. Uso y mantenimiento de sistemas automáticos de control
7. Minerales y otros componentes

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LAS AGUAS EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

1. Minerales y otros componentes
2. Tipos de aguas
3. Aguas minerales naturales y aguas de manantial
4. - Aguas preparadas
5. - Aguas de abastecimiento público
6. Métodos de análisis de aguas y toma de muestras
7. Autocontroles y registro de análisis

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRATAMIENTOS DEL AGUA EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

1. Evaluación de la calidad del agua
2. Métodos químicos: Coagulación y floculación
3. Reducción de la dureza
4. Métodos físicos: Filtración
5. - Tipos de filtros
6. - Mecanismos de filtración
7. Control del sabor y del olor
8. Control Microbiológico
9. Esterilización
10. Cloración
11. Ozonización
12. Luz ultravioleta
13. Equipos de desaireación

14. Carbonatación

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREPARACIÓN DEL JARABE DE AZÚCAR

1. Equipos de elaboración de jarabe simple
2. Calidad del agua para refrescos
3. Edulcorantes
4. Acidulantes
5. Tratamientos de los jarabes de azúcar, aditivos y coadyuvantes
6. Control analítico del jarabe



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)