ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
INAH0310 Elaboración de Refrescos y Aguas de Bebida Envasadas

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAH0310 Elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permitirá al alumnado a adquirir las habilidades profesionales necesarias para para realizar las operaciones de recepción, almacenamiento de materias primas, elaboración y embotellado de refrescos y de aguas de bebida envasadas, así como la aplicación de los tratamientos posteriores de conservación, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. MF0757_2 MATERIAS PRIMAS Y ALMACENAMIENTO DE REFRESCOS Y AGUAS

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN, TRANSPORTE Y EXPEDICIÓN DE MERCANCÍAS DE REFRESCOS O DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

1. Operaciones y comprobaciones generales en recepción y en expedición
2. Albaranes
3. - Tipos de albaranes
4. Transporte externo en industrias de refrescos o aguas de bebida envasadas Medios de transporte
5. Tipos y limitaciones de carga
6. - Características
7. Documentación de entrada, de salida y expedición
8. Composición y preparación de un pedido
9. Medición y pesaje de cantidades
10. Protección de las mercancías
11. Protección de envíos
12. - Tipos de protección
13. Condiciones ambientales
14. Embalaje en función del tipo de transporte
15. - Diferentes tipos de embalaje
16. - Tipos de transporte
17. Rotulación. Símbolos. Significado. Indicaciones mínimas
18. Gestión del flujo de camiones a los diques de carga y descarga
19. Normativa actual vigente
20. Contrato de transporte
21. - Tipos de contrato de transporte
22. Participantes
23. Responsabilidades de las partes
24. Seguros de responsabilidad
25. Transporte y distribución internos de aguas y refrescos
26. Planificación de rutas
27. Franjas horarias de carga y descarga
28. Carga y descarga de mercancías

29. Organización de la distribución interna
30. Prevención de riesgos en los procesos de almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS EN LA INDUSTRIA DE REFRESCOS Y DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADA

1. Sistemas de almacenaje, tipos de almacén
2. Clasificación y codificación de mercancías
3. Procedimientos y equipos de traslado y manipulación internos
4. Ubicación de mercancías. Rotaciones
5. Distribución y manipulación de mercancías en almacén
6. División del almacén. Zonificación. Condiciones
7. Almacenamiento de productos alimentarios. Condiciones ambientales
8. Almacenamiento de otras mercancías no alimentarias
9. Incompatibilidades entre mercancías alimentarias y no alimentarias
10. Daños y defectos derivados del almacenamiento
11. Control de almacén
12. Documentación interna
13. Registros de entradas y salidas
14. Control de existencias
15. Tipos de existencias. Controles. Causas de discrepancias
16. Control de los recursos utilizados
17. Materias primas, auxiliares, productos acabados, en curso, envases y embalajes
18. Valoración de existencias. Métodos. Precios: medio, medio ponderado, LIFO, FIFO
19. Análisis ABC de productos
20. Documentación del control de existencias. Inventarios
21. Aplicaciones informáticas al control de almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TOMA DE MUESTRAS DE MATERIAS PRIMAS DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Técnicas de muestreo
2. Sistemas de identificación, registro, traslado de las muestras
3. Procedimientos de toma de muestras de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas envasadas
4. Pruebas de control inmediato de materias primas en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA PRODUCCIÓN DE REFRESCOS Y EN LA DE AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS

1. Concepto y niveles de limpieza
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización: Fases y secuencias de operaciones, Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones, Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmico
3. Desinsectación, insecticidas, Desratización, raticidas
4. Sistemas y equipos de limpieza
5. Uso y mantenimiento se sistemas automáticos
6. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
7. Eliminación de residuos generados en la recepción y almacén de materias primas de aguas y refrescos
8. Residuos generados en la industria de los refrescos y en la de aguas de bebida envasadas
9. Sistemas utilizados en la segregación de residuos
10. Equipos de protección utilizados en la manipulación de residuos
11. Medidas de protección ambiental y personal
12. Manipulación de alimentos
13. Preservación de los alimentos: Causas del deterioro de alimentos. Ambiente y manipulación del medio
14. Bacterias, mohos, levaduras, toxinas y otros factores externos que alteran los alimentos

15. Factores internos
16. Precauciones básicas y prevención de contaminaciones
17. Manejo de útiles, vestimenta y equipos
18. Normativas oficiales sobre la manipulación de alimentos

MÓDULO 2. MF0758_2 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

MÓDULO 3. MF0759_2 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

MÓDULO 4. MF0314_2 ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL ENVASADO

1. Alteración de las bebidas
2. Tipos de alteración y causas
3. Factores que intervienen en las alteraciones
4. Conservación mediante calor
5. Sistemas de tratamiento térmico
6. Pasterizadores. Autoclaves
7. Intercambiadores térmicos
8. Sistemas de filtración estéril
9. Filtración con membranas
10. Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas
11. Sistemas de procesado aséptico

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO

1. Tipos y características de los materiales de envasado
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado
8. Tapones de corcho. Propiedades y características
9. Máquinas taponadoras de corcho
10. Sistemas, equipos y materiales de capsulado
11. Envases metálicos: Metales utilizados

12. Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir
15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos
16. Productos adhesivos y otros auxiliares

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO

1. Manipulación y preparación de envases
2. Técnicas de manejo de envases
3. Niveles de llenado. Control volumétrico
4. Métodos de limpieza
5. Procedimientos de llenado
6. Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación
8. Maquinaria utilizada en el envasado
9. Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares
10. Manejo y regulación
11. Mantenimiento de primer nivel
12. Máquinas manuales de envasado. Tipos y características
13. Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características
14. Líneas automatizadas integrales de envasado

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa
2. Las buenas prácticas higiénicas
3. Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas
4. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección
5. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO

1. Sistemas de autocontrol APPCC
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria
3. Niveles de rechazo
4. Pruebas de materiales
5. Comprobaciones durante el proceso y al producto final
6. Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS