



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0759_2 Mezclas y Concentrados en Bebidas Refrescantes

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 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.

CONTENIDOS

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



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