

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0763_2 Fabricación de Café Tostado y Sucedáneos

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 MF0763_2 Fabricación de café tostado y sucedáneos, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar el proceso de tueste del café y sucedáneos y las operaciones de envasado.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. FABRICACIÓN DE CAFÉ TOSTADO Y SUCEDÁNEOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES BÁSICAS DE ELABORACIÓN DEL CAFÉ TOSTADO

1. Transformación del café: Temperatura y tiempo de tueste. Pérdida de peso. Pirólisis. Aumento de volumen. Transformación de color. Variación de composición química en el proceso de tueste. Solubilidad del café tostado
2. Variables básicas del tueste: temperatura y tiempo. Características técnicas de las

instalaciones. Nivel de producción

3. Fases del tueste: Secado del café. Expansión del grano. Aromatizado final
4. Sistemas de tueste en función del tiempo: Sistema lento y proceso rápido
5. Determinación colorimétrica del nivel de tueste
6. Condicionantes para la determinación de los tiempos de tueste: hábitos de consumo. Maquinas de tostado. Tipos de café a tostar. Tipos de tueste. Destinos del café: hostelería y/o alimentación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE ELABORACIÓN DE LOS CAFÉS TOSTADOS

1. Sistemas de tueste de café
2. Tipo batch o por cargas: Control de temperatura y humedad del aire. Punto de condensación. Transmisión de calor por conducción y convección. Uniformidad de grano
3. Sistema de cargas y copa de tueste (turbo): Control de aire y temperatura. Transmisión de calor por convección. Efecto de mezcla. Ciclo de tueste
4. Sistema por cargas y efecto fluido: Recirculación del aire. Agitador de palas. Ventilador y ciclón de tueste. Quemador de gases de escape
5. Sistema de tueste continuo: Temperatura aire de tueste. Recirculación. Control de temperatura y velocidad del aire de secado. Control de humedad y punto de condensación. Control de tiempo de torrefacción
6. Sistema para café torrefacto: Fase de entrada de café verde. Fase de entrada de azúcar, mezclado y fundido. Fase de torrefacción. Fase de enfriamiento
7. Sistema corto (entre 60 y 180 segundos)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS Y EQUIPOS DE OBTENCIÓN DE SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ

1. La achicoria: características botánicas, contenido en vitaminas y minerales, intibina, efectos aperitivos y tonificantes
2. Proceso de transformación de la planta de achicoria: Pesado, separación de hojas y

- lavado, troceado de la raíz, secado, tostado, molido, envasado
3. Proceso de obtención de la malta, germinación de la cebada: Selección de granos, tamizado con cedazos, tostado de granos, toma de muestras y control de calidad, conservación de la malta
 4. Factores que favorecen la deshidratación del grano: Volumen de aire, profundidad del lecho, peso del agua eliminada, temperatura del aire, carácter higroscópico de la malta
 5. Maquinaria para el procesado de malta: tostadoras y tamizadoras

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENVASADO Y EMBALAJE DE CAFÉ Y SUCEDÁNEOS

1. Identificación del producto a envasar y embalar
2. Muestrario de marcas comerciales. Observación y análisis de su contenido y presentación al mercado
3. Formación de envases "in situ". Control de formato
4. Dosificación y cierre. Comprobaciones
5. Operaciones de arranque, parada y ritmo en las líneas
6. Aprovisionamiento de materiales auxiliares a las líneas. Disponibilidad
7. Secuencia de las operaciones en las líneas de envasado y embalaje
8. Estado de los envases, embalajes y otros materiales en cuanto a higiene, conservación, ausencia de roturas y defectos
9. Traslado y tratamiento de materiales desechados, restos y residuos
10. Etiquetado de envases. Identificación y comprobación de adherencia
11. Manejo de etiquetadora
12. Marcaje de lotes embalados
13. Registros
14. Almacenaje de producto acabado, envasado y embalado
15. Condiciones de conservación
16. Limpieza del almacén
17. Clasificación
18. Colocación del producto en el almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONFORMIDAD Y CONTROL DE ENVASADO Y

EMBALAJE DE CAFÉ Y SUCEDÁNEOS

1. Condiciones ambientales en el envasado de café
2. Atmósfera de envasado. Precauciones para evitar sabores desagradables
3. Reconocimiento del ritmo y secuencia de envasado. Correcciones pertinentes
4. Comprobación de la adecuada dosificación y llenado
5. Comprobación del cierre; hermeticidad
6. Comprobación de etiquetado
7. Rendimiento de las líneas de envasado y embalaje. Cálculo de rendimientos
8. Toma de muestras en el proceso de envasado y embalaje de café
9. Procedimiento de muestreo
10. Toma de muestras del producto final (envasado y embalado)
11. Análisis y controles durante el envasado
12. Determinaciones rápidas en laboratorio
13. Traslado y registro de las muestras

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SALUD LABORAL EN LOS PROCESOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE CAFÉ Y SUCEDÁNEOS

1. Equipos personales de protección en el área de trabajo
2. Medidas de higiene personal en las operaciones de envasado y embalaje de café
3. Dispositivos de seguridad personal en máquinas e instalaciones
4. Comprobaciones y puesta a punto de los dispositivos de seguridad
5. Medidas generales y específicas de atención y cuidado en caso de accidente en el área de trabajo
6. Práctica de primeros auxilios
7. Medidas de protección del Medio. Procedimientos de reciclaje o de eliminación de residuos, vertidos, desechos u otros restos



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