



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF0764\_2 Elaboración de Cafés Solubles

---

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 MF0764\_2 Elaboración de cafés solubles, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para elaborar cafés solubles, café descafeinado y sucedáneos de cafés solubles.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE CAFÉS SOLUBLES

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS DE MEZCLA, TUESTE, MOLTURACIÓN Y EXTRACCIÓN

1. Mezclado y molido de café
2. Parámetros de tueste del café
3. Maquinaria de molturación
4. Extracción sólido-líquido
5. Equipos de extracción con agua caliente
6. Toma de muestras
7. Parámetros de extracción

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CONCENTRACIÓN, SECADO Y AGLOMERADO DE CAFÉ

1. Concentración en capa fina. Parámetros de control
2. Intercambiadores y concentradores
3. Torres de secado. Secado por atomización
4. Parámetros de secado: concentración del extracto a secar, temperatura del extracto antes de entrar en torre, temperatura de secado, regulación en el reciclado de finos y en las corrientes de convección
5. Proceso de aglomerado
6. Parámetros de aglomerado: temperatura de la cámara y condiciones del vapor, parámetros físicos del aglomerado: densidad, color, humedad y granulometría
7. Equipos de aglomerado: Manejo y precauciones

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE LIOFILIZACIÓN Y AROMATIZACIÓN DE CAFÉ

1. Proceso de liofilización. Fases: vaporización y túnel de vacío
2. Parámetros de liofilización
3. Equipos: manejo y control
4. Conservación del producto liofilizado
5. Extracción de aromas. Procesos y parámetros de control

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE DESCAFEINIZACIÓN DE CAFÉ

1. Proceso de descafeinización: Técnicas, productos disolventes y precauciones
2. Equipos de descafeinización
3. Extracción de cafeína con disolventes orgánicos
4. Eliminación de restos de disolventes
5. Secado de café

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE CALIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CAFÉS

1. Normativa específica sobre autocontrol de calidad, conservación del medio y medidas de seguridad
2. Sistema de APPCC en los procesos de obtención de café soluble y descafeinado
3. Toma de muestras y aplicación de medidas correctoras
4. Equipos de protección individual
5. Dispositivos de seguridad de la maquinaria utilizada
6. Parámetros de control: contaminación microbiana o fúngica
7. Toma de muestras y pruebas de verificación



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)