



Mezclas y concentraciones en bebidas refrescantes



Área: Elaboración de refrescos y aguas de bebidas envasadas

Modalidad: Teleformación

Duración: 20 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Preparar las mezclas de bases y concentrados para la obtención de los diferentes productos que intervienen en la elaboración de refrescos.

CONTENIDOS

1 elaboración de bebidas refrescantes - 1.1 tipos de bebidas refrescantes - 1.2 los principios de su formulación - 1.3 registro y archivos de datos - 1.4 proceso de elaboración - 1.5 papel de los diferentes ingredientes - 1.6 análisis de las bebidas refrescantes - 1.7 actividades: elaboración de bebidas refrescantes - 2 preparación de mezclas de bases y concentrados - 2.1 aditivos permitidos normativa - 2.2 naturaleza del aromatizante - 2.3 triturados y esencias - 2.4 conservantes - 2.5 colorantes - 2.6 emulsionantes y estabilizantes - 2.7 análisis de mezclas y concentrados - 2.8 residuos generados en su preparación - 2.9 actividades: preparación de mezclas de bases y concentrados - 3 carbonatación de aguas y refrescos - 3.1 factores que determinan el grado de carbonatación - 3.2 tipos de carbonatadores - 3.3 uso de gases inertes - 3.4 uso, mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos - 3.5 actividades: carbonatación de aguas y refrescos - 4 normas y medidas sobre higiene y protección personal - 4.1 normativa aplicable al sector - 4.2 medidas de higiene personal - 4.3 requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos - 4.4 características de las superficies - 4.5 medidas de protección del medio ambiente - 4.6 actividades: normas y medidas sobre higiene y protección personal - 5 seguridad en la industria de los refrescos y aguas - 5.1 factores y situaciones de riesgo, y normativa - 5.2 medidas de prevención y protección de las instalaciones - 5.3 condiciones saludables de trabajo - 5.4 sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos - 5.5 elementos de seguridad y protección - 5.6 situaciones de emergencia - 5.7 actividades: seguridad en la industria de los refrescos y aguas - 5.8 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el

aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.