INESEM

BUSINESS SCHOOL

Mezclas y Concentrados en Bebidas Refrescantes

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Mezclas y Concentrados en Bebidas Refrescantes

duración total: 50 horas ***horas teleformación:*** 34 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la industria alimentaria es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de refrescos y aguas de bebida envasadas, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios de mezclas y concentrados en bebidas refrescantes.

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Describir la sistemática de preparación de equipos y materiales en la sala de jarabe terminado para la elaboración de refrescos
- Analizar las operaciones de mantenimiento y limpieza de las instalaciones de preparación de mezclas de bases y concentrados, siguiendo las instrucciones de trabajo.
- Analizar los factores y situaciones de riesgo para la seguridad laboral y alimentaria y las medidas de prevención y protección personal y del medio ambiente aplicables en la industria de refrescos y en la de aguas de bebida envasadas.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo MF0759_2 Mezclas y concentrados en bebidas refrescantes certificando 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, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

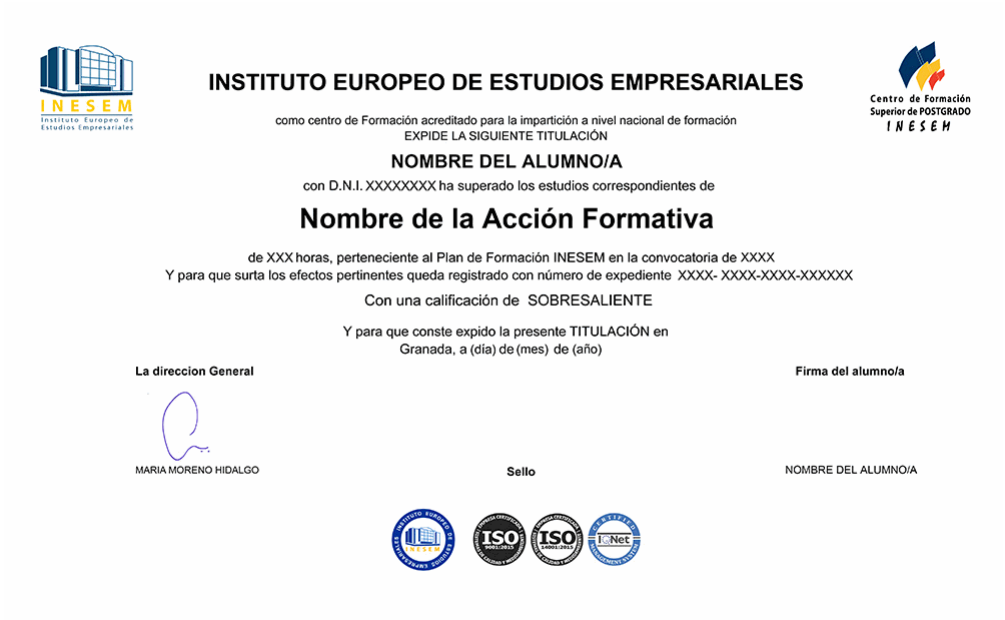
salidas laborales

Desarrolla su actividad en la industria de bebidas refrescantes y de aguas de bebida envasadas. Se trata en general de medianas o grandes empresas embotelladoras. Este profesional se integra, como responsable técnico o controlador de una fase o etapa del proceso productivo, en un equipo de trabajo con otras personas de su misma o inferior categoría, dependiendo de un mando intermedio. Desarrolla principalmente su actividad en áreas funcionales de almacén de recepción de materias primas y auxiliares, en almacén de producto acabado, así como en las salas de jarabe, salas de tratamiento de aguas y de azúcar, líneas de producción, envasado y embalaje.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — Sello — NOMBRE DEL ALUMNO/A

forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0759_2 Mezclas y Concentrados en Bebidas Refrescantes'

profesorado y servicio de tutorías

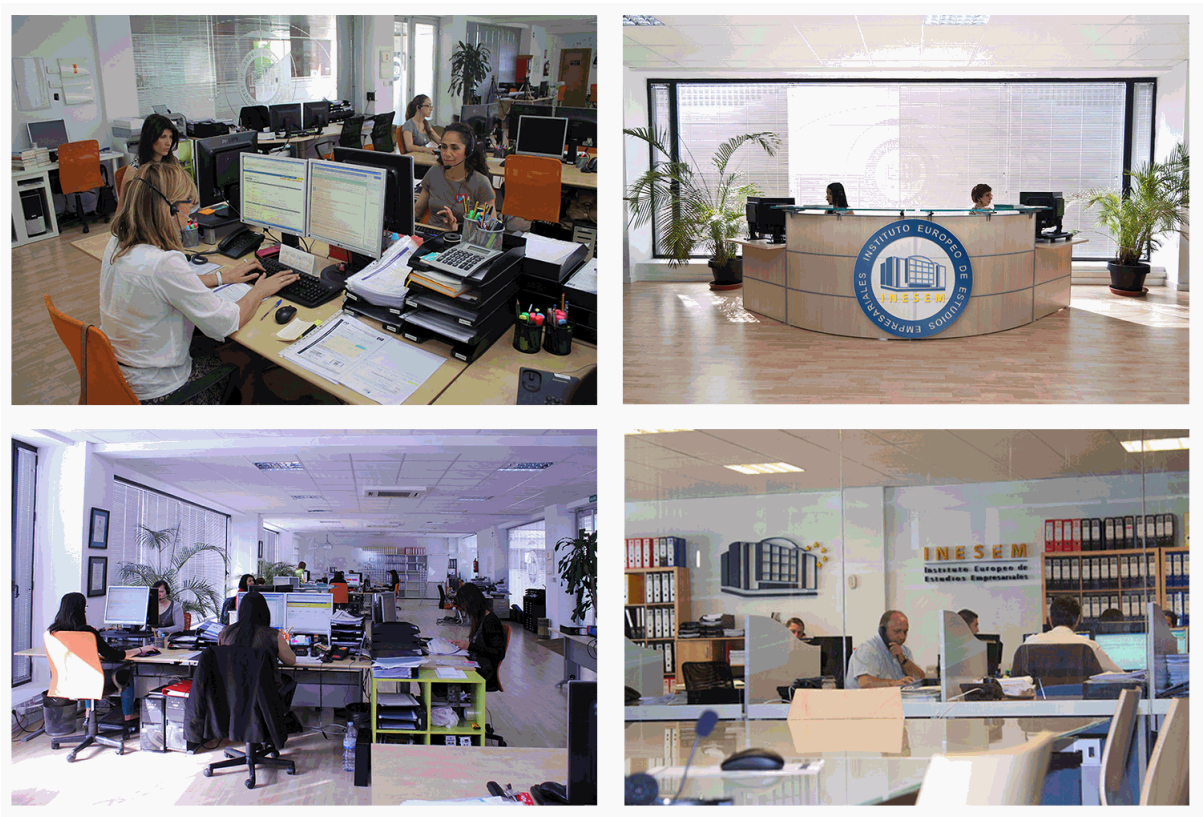
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.
Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.
Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono**: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual**: El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

+ Información Gratis

programa formativo

MÓDULO 1. MEZCLAS Y CONCENTRADOS EN BEBIDAS REFRESCANTE

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 trab
6.Situaciones de emergencia: Alarmas, Incendios: detección, actuación, equipos de extinción, escapes de agua, vap gases, químicos; actuación y desalojo en caso de emergencia.

+ Información Gratis