FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de

Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol

Metodologías eficientes para el tratamiento del agua como ingrediente de alta calidad en la producción de bebidas refrescantes, zumos y otras bebidas sin alcohol.

Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación

MANAGER BUSINESS SCHOOL

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es
america.iniciativasempresariales.com
Sede Central: BARCELONA - MADRID

Llamada Whatsapp
(34) 601615098

Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol

Presentación

Si es emprendedor y está pensando o proyectando establecer un negocio de bebidas no alcohólicas y no sabe cuáles son los requisitos de su ingrediente básico como es el agua, tiene mucho que aprender para conocer las características básicas que debe reunir este ingrediente para ser el medio con el cual su producto terminado tenga estabilidad y cumpla con lo básico en el sabor, sin distorsiones en color o aroma, y que tenga la mezcla perfecta de ingredientes para conseguir las características fisicoquímicas y sensoriales esperadas en el diseño de su producto.

Si ya es fabricante y aún tiene contratiempos que le hacen sospechar de este ingrediente, es importante conocer si tiene las características adecuadas y si está usando el tratamiento adecuado acorde a lo esperado en su producto. Pregúntese también si ha tomado acciones de mejora para reducir costos sin reducir la calidad del agua que usa. ¿Realmente las condiciones fisicoquímicas y de sanidad que vivimos actualmente se cumplen en su tratamiento?

Con ejemplos prácticos y sencillos aplicados a la industria de bebidas, este curso le permitirá identificar puntos clave para implementar, verificar y diseñar el tratamiento adecuado, su puesta en marcha y los controles para el proceso.

La Formación E-learning

Con más de 30 años de experiencia en la formación de directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales y la Manager Business School presentan sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Nuestros cursos e-learning dan respuesta a las necesidades formativas de la empresa permitiendo:

1. La posibilidad de *escoger* el momento y lugar más adecuado para su formación.
2. *Interactuar* con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
3. *Aumentar sus capacidades* y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en el curso.
4. *Trabajar* con los recursos que ofrece el entorno on-line.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol

Objetivos del curso:

- Conocer las características indispensables del agua para elaborar bebidas sin alcohol.
- Clasificar los diferentes tipos de agua y sus usos en la industria de las bebidas.
- Identificar los problemas potenciales del agua dependiendo de su fuente de abastecimiento.
- Hacer trazabilidad a lo largo del proceso de nuestro tratamiento para llegar a la posible causa raíz de problemas con nuestra agua.
- Identificar si su tratamiento es adecuado para obtener un agua de calidad para bebidas sin alcohol.
- Saber seleccionar el tratamiento adecuado al menor costo posible.
- Implantar indicadores de control para los puntos clave de un tratamiento de agua para bebidas sin alcohol.
- Implantar un plan de calidad para el tratamiento del agua en este tipo de bebidas.
- Conocer técnicas de seguimiento e identificación de problemas en el tratamiento una vez puesto en operación.
- Saber cuidar los equipos de proceso para evitar la contaminación del agua una vez tratada.

> “Conozca de manera práctica las características indispensables que debe poseer el agua que se utilice en la elaboración de bebidas refrescantes y otras bebidas sin alcohol”

Dirigido a:

Responsables de Producción, Operaciones, Calidad, I+D, así como a todos aquellos profesionales de la industria que quieran tener una visión amplia y los conocimientos necesarios sobre las características y tratamiento que debe recibir el agua para una correcta fabricación y seguro consumo de las bebidas sin alcohol.
Válido también para emprendedores con la visión de iniciarse en el negocio de las bebidas sin alcohol y aquellos con plantas funcionando y desean consolidar el conocimiento y resultado logrados hasta el momento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol

Estructura y Contenido del curso

El curso tiene una duración de 50 horas lectivas 100% online que se realizan a través de la plataforma e-learning de Iniciativas Empresariales que permite el acceso de forma rápida y fácil a todo el contenido:

Manual de Estudio
5 módulos de formación que contienen el temario que forma parte del curso y que ha sido elaborado por profesionales en activo expertos en la materia.

Material Complementario
En cada uno de los módulos que le ayudará en la comprensión de los temas tratados.

Ejercicios de aprendizaje y pruebas de autoevaluación
para la comprobación práctica de los conocimientos adquiridos.

Bibliografía y enlaces de lectura
recomendados para completar la formación.

Metodología 100% E-learning

Aula Virtual *
Permite el acceso a los contenidos del curso desde cualquier dispositivo las 24 horas del día los 7 días de la semana.
En todos nuestros cursos es el alumno quien marca su ritmo de trabajo y estudio en función de sus necesidades y tiempo disponible.

Soporte Docente Personalizado
El alumno tendrá acceso a nuestro equipo docente que le dará soporte a lo largo de todo el curso resolviendo todas las dudas, tanto a nivel de contenidos como cuestiones técnicas y de seguimiento que se le puedan plantear.

* El alumno podrá descargarse la APP Moodle Mobile (disponible gratuitamente en Google Play para Android y la Apple Store para iOS) que le permitirá acceder a la plataforma desde cualquier dispositivo móvil y realizar el curso desde cualquier lugar y en cualquier momento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol

Contenido del Curso

MÓDULO 1. Conceptos y fuentes de abastecimiento del agua

10 horas

El agua es uno de los puntos fundamentales para el mantenimiento del ser humano en el planeta por lo que resulta importante conocer sus conceptos generales básicos para el entendimiento de este importante recurso para nuestro planeta.

1.1. Conceptos generales:
1.1.1. ¿Qué es el agua?
1.1.2. El agua como fuente de vida.
1.1.3. Ciclo del agua en la naturaleza.
1.1.4. Disponibilidad del agua.

1.2. Fuentes de abastecimiento superficiales:
1.2.1. Ríos.
1.2.2. Lagos naturales y lagunas.
1.2.3. Embalses.

1.3. Abastecimientos subterráneos:
1.3.1. Pozo profundo.
1.3.2. Pozo poco profundo.
1.3.3. Manantiales.

MÓDULO 2. La química y biología del agua. Bases fundamentales para su manejo

10 horas

Cuando vamos a preparar una bebida sin alcohol tenemos que considerar los efectos que tendrán los componentes de nuestra fuente de abastecimiento (agua) cuando se encuentran en mayor o menor cantidad. El mayor problema se presenta cuando se encuentran en cantidades abundantes debido al efecto no deseable de su presencia.

2.1. Química del agua:
2.1.1. Componentes típicos.
2.1.2. Efecto de los componentes del agua en sus características.
2.1.3. Efecto de los componentes del agua en una bebida preparada.
2.1.4. ¿Por qué tratar el agua?

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol

2.2. Microbiología del agua:
2.2.1. Bacterias.
2.2.2. Bacterias patógenas.
2.2.3. Hongos y levaduras.
2.2.4. Virus y parásitos.

MÓDULO 3. Tratamiento de agua de acuerdo a su uso

10 horas

3.1. Usos del agua:
3.1.1. Agua para riego.
3.1.2. Agua potable para consumo humano.
3.1.3. Agua para la industria.
3.1.4. Agua purificada para elaborar bebidas.

3.2. Tipos de tratamiento:
3.2.1. Tratamiento de agua para la agricultura.
3.2.2. Tratamiento de agua para consumo humano.
3.2.3. Tratamiento de agua para la industria.
3.2.4. Tratamiento de agua para bebidas.

MÓDULO 4. Agua purificada para bebidas sin alcohol

10 horas

4.1. Parámetros mínimos para obtener un producto con estabilidad:
4.1.1. Parámetros y características fisicoquímicas.
4.1.2. Parámetros microbiológicos.
4.1.3. Ejemplos prácticos de algunas bebidas en el mercado.

4.2. Tren de tratamiento de agua para bebidas sin alcohol:
4.2.1. Equipos mínimos dependiendo de la calidad del agua de nuestra fuente de abastecimiento.
4.2.2. Equipos para mejorar el desempeño.
4.2.3. Dimensionamiento de equipos de acuerdo al flujo o cantidad de agua que se desea purificar y la calidad de la misma.
4.2.4. Identificar variables de proceso para colocar accesorios de control.
4.2.5. ¿Cómo evitar desviaciones en el proceso mediante implantación de mediciones analíticas o check list?

4.3. Fuentes de contaminación del agua tratada a lo largo del proceso:
4.3.1. Check list de revisión de la fuente de abastecimiento.

Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.edu.es - america.iniciativasempresariales.com

4.3.2. Check list de revisión del tren de tratamiento.
4.3.3. Identificar puntos de riesgo en el área de llenado y proceso de la bebida.

MÓDULO 5. Elaboración de un manual integrado para el proceso completo

10 horas

5.1. Elaborar los documentos necesarios del proceso:
5.1.1. Elaborar diagrama de flujo del proceso y su descripción.
5.1.2. Lista completa de los equipos que integran el proceso de tratamiento.
5.1.3. Descripción de cada equipo con sus condiciones normales de operación.
5.1.4. Condiciones preoperativas.

5.2. Establecer los criterios para considerar que un parámetro está desviado:
5.2.1. Con base al diseño de los equipos identificar las variables de control. Elaborar el documento respectivo.
5.2.2. Elaborar el documento donde se tomarán los registros y definir los gráficos de control estadístico (donde aplique) que de manera objetiva alerten de una desviación.
5.2.3. Hacer el cuadro que describa acciones a tomar en caso de una desviación.

5.3. Elaborar plan de calidad para el control del tratamiento:
5.3.1. Elaborar documento con el plan de calidad integrado de todo el tratamiento.
5.3.2. Relación de los problemas más comunes de calidad y cómo prevenirlos o corregirlos si están sucediendo.

Características y Tratamiento del Agua para la elaboración de bebidas sin alcohol

Autor

Gabriel Ramirez
Profesional en Química con Diploma en Administración con más de 25 años de experiencia en la industria de bebidas sin alcohol en las áreas de Calidad, I+D y Producción, así como en la implantación de controles y validación de parámetros y resultados de cumplimiento con estándares. Administrador de proyectos y optimizador del desempeño de líneas de producción de la industria de bebidas sin alcohol.

Titulación

Una vez finalizado el curso el alumno recibirá el diploma que acreditará el haber superado de forma satisfactoria todas las pruebas propuestas en el mismo.

MANAGER BUSINESS SCHOOL

DIPLOMA

Iniciativas Empresariales y la Manager Business School certifican que D. / Dña.

XXXXX XXXXXX XXXXXXXXXX

Ha superado satisfactoriamente el curso

CARACTERÍSTICAS Y TRATAMIENTO DEL AGUA PARA LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS SIN ALCOHOL

Habiendo demostrado el dominio de las materias impartidas mediante la superación de las pruebas de evaluación de las que consta el curso.

MANAGER BUSINESS SCHOOL