

Elaboración de bebidas

Elaboración de bebidas

Duración: 60 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Adquirir las competencias en la prevención de riesgos específicos en la elaboración de bebidas.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

- **Unidad didáctica 1**
  - Comprender los conceptos básicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo
  - Conocer e identificar los posibles daños derivados del trabajo.
  - Conocer la normativa básica y las disposiciones técnicas específicas en materia de Prevención de Riesgos Laborales
- **Unidad didáctica 2**
  - Identificar las causas que producen los accidentes de trabajo debidos a los lugares de trabajo, equipos, productos e instalaciones y la actuación frente a las mismas para evitarlos.
  - Identificar, prevenir y/o corregir todos aquellos riesgos derivados del medio ambiente de trabajo.
  - Conocimiento de todos aquellos requerimientos psicofísicos a los que se ve sometido el trabajador a lo largo de su jornada laboral, es decir, la carga de trabajo a la que está sometido y las recomendaciones para paliar o reducir esos efectos negativos.
  - Conocer los diferentes tipos de protección y sus aplicaciones más elementales.
- **Unidad didáctica 3**
  - Conocer las condiciones, factores y normativa que más directamente influyen en las condiciones de trabajo en el sector vitivinícola.
  - Conocer los riesgos específicos asociados a cada sección y actividad de la bodega y las medidas preventivas a adoptar, en las instalaciones, en procedimientos y en hábitos de trabajo. Contenidos

© icaformación2026