



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0312_2 Elaboración de Mosto

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 MF0312_2 Elaboración de Mosto, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la elaboración de mosto.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE MOSTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOLIENDA, ADJUNTOS, DOSIFICACIÓN Y EL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

1. Recepción y almacenamiento de la materias primas
2. Adjuntos cerveceros sólidos y líquidos
3. Molienda de la malta, tipos de molinos
4. Análisis de molienda, Plansichter
5. Instalaciones de dosificación de malta y crudos
6. El agua en la industria cervecera, características ideales
7. Tratamiento del agua para uso cervecero

8. - Contaminación química del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso
9. - Contaminación microbiológica del agua. Orígenes, causas y efectos en el
10. proceso

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTO DE MEZCLA Y ADJUNTOS, PROCESO DE MACERACIÓN

1. Procesos enzimáticos de la mezcla, la sacarificación
2. Métodos de mezcla, infusión y decocción
3. Programación de diagramas de mezcla, tiempo y temperaturas
4. Elaboraciones de alta densidad (HGB)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FILTRACIÓN Y EBULLICIÓN DEL MOSTO

1. Proceso de filtración, métodos (cuba filtro, filtro prensa)
2. Ebullición del mosto, parámetros del proceso
3. El lúpulo: cultivo, tipos, función y presentaciones
4. Derivados del lúpulo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLARIFICACIÓN Y ENFRIAMIENTO DEL MOSTO

1. Clarificación del mosto, métodos y funciones
2. Enfriamiento y aireación del mosto

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA CERVECERA

1. Normativa aplicable al sector
2. Integridad del producto, APPCC
3. Medidas de higiene personal
4. - Durante el proceso

5. - En el almacenamiento y transporte
6. Requisitos de higiene y limpieza general de instalaciones y equipos
7. - Características de los edificios, naves e instalaciones
8. - Características de los detergentes y desinfectantes, tensión superficial
9. - Principales contaminantes
10. - Ventilación, iluminación, normativa aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA CERVECERA

1. Factores, situaciones de riesgo y normativa aplicable
2. Medidas de prevención y protección en las instalaciones y del personal
3. - Áreas de riesgo, señales y códigos
4. - Condiciones saludables de trabajo
5. - Equipos de protección individual (EPI's)
6. - Manipulación de productos peligrosos, precauciones
7. - Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas
8. - Medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo
9. Situaciones de emergencia:
10. - Plan de evacuación general
11. - Sistemas de detección, actuación ante alarmas
12. - Incendios: sistemas de detección, equipos de extinción
13. - Escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es