ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
MF0548_2 Materias Primas e Instalaciones de Bodega

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de las bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para las materias primas e instalaciones de bodega, y para realizar las operaciones de elaboración, crianza y envasado de vinos, aguardientes, licores y otros productos derivados, en las condiciones establecidas en los manuales de procedimiento y calidad, así como manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS E INSTALACIONES DE BODEGA

UNIDAD FORMATIVA 1. MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS Y SIDRAS

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA UVA. Y OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Cultivo del viñedo
2. Protección racional del viñedo
3. Zonas y producciones vitivinícolas
4. - Características de las diferentes variedades de uva
5. - Calidad de la uva
6. - Defectos y alteraciones frecuentes
7. - Selección de la materia prima
8. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
9. - Antioxidantes y aditivos utilizados
10. Cultivo y protección de los frutales
11. Zonas de producción de sidra
12. La sidra en el mundo
13. - Características de las diferentes variedades de fruta
14. - Calidad de la fruta
15. - Defectos y alteraciones frecuentes
16. - Selección de otras materias primas (manzanas, peras, etc...)
17. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
18. - Antioxidantes y aditivos utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOMA DE MUESTRAS DE UVA Y OTRAS MATERIAS PRIMAS. MEDIOS DE TRANSPORTE

1. El seguimiento de la maduración
2. Muestreos durante la maduración
3. Procedimiento de toma de muestras
4. - Determinación y evolución de azúcares, ácidos y otros
5. Elección de la fecha de recolección
6. Documentación técnica utilizada
7. - Fichas de análisis

8. Recolección manual y mecanizada
9. Manipulación de la fruta
10. Recipientes utilizados en la recolección y transporte
11. - Cajas. Tipos de cajas, capacidad
12. - Remolques. Tipos de remolques, capacidad
13. Recepción y control de las materias primas y auxiliares
14. Almacenamiento de la fruta
15. Evacuación de residuos de fruta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA

1. Determinaciones físico-químicas inmediatas
2. - Análisis rápidos para determinación de azúcar y ácidos
3. - Determinación del grado de podredumbre
4. Cata de uva y otras materias primas
5. - Metodologías de cata de uvas. Método ICV

UNIDAD FORMATIVA 2. INSTALACIONES Y MATERIALES DE BODEGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BODEGA

1. Composición y distribución de espacios en bodega
2. Equipos genéricos. Composición, funcionamiento, aplicaciones y manejo: Tanques, depósitos, tolvas. Transporte de sólidos: Sinfines, elevadores. Bombeo y conducción de líquidos. Dosificadores, sulfitómetros. Clarificadores centrífugos. Filtros de tierra, placas, esterilizantes
3. Regulación y selección de los equipos
4. Equipos específicos de tratamiento de vendimias y de otras materias primas: Despalilladoras-estrujadoras. Mayadoras. Bombas de vendimia. Escurridores. Maceradotes. Prensas
5. Equipos para la fermentación: Equipos de frío y calor, intercambiadores térmicos,

depósitos abiertos, depósitos cerrados, depósitos autovaciantes, cubas rotatorias. Comparación de los diferentes depósitos
6. Materiales utilizados en la construcción de los diferentes depósitos: Madera, cemento desnudo, cemento revestido, acero esmaltado, acero inoxidable, fibra de vidrio-poliéster
7. Locales y recipientes de crianza: Soluciones para el control del clima en bodegas. Sistemas de ventilación de locales. Barricas. Fudres. Conos. Botas. Otros
8. Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza
9. Seguridad en la utilización de equipos específicos de bodega

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS EN INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

1. Concepto y niveles de limpieza. Limpieza física, química, microbiológica
2. Procesos y productos de limpieza, desinfección, esterilización, desinsectación, desratización: Fases y secuencias de operaciones. Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones
3. Desinfección y esterilización. Desinfectantes químicos, tratamientos térmicos. Desinsectación: insecticidas. Desratización: raticidas
4. Sistemas y equipos de limpieza. Sistema CIP
5. Técnicas de señalización y aislamiento de áreas o equipos
6. Preparación y limpieza de los diferentes recipientes y materiales: Madera, cemento, acero
7. Almacenes de productos de limpieza. Identificación de envases. Normativa

UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA Y OTRAS AFINES

1. Normativa aplicable al sector
2. Medidas de higiene personal en la manipulación de alimentos: durante el procesado, en la conservación y en el transporte
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos: Características de las superficies, distribución de espacios. Ventilación, iluminación, servicios higiénicos.

Materiales y construcción higiénica de los equipos

4. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos
5. Aplicación de sistemas de autocontrol APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA

1. Factores y situaciones de riesgo. 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. Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas
5. Medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo
6. Situaciones de emergencia: Alarmas. Incendios: detección, actuación, equipos de extinción. Escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación. Desalojo en caso de emergencia

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS