

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0551_2 Destilería-Licorería

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 MF0551_2 Destilería-licorería, regulado en el Real Decreto 1228/2006 de 27 de octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. DESTILERÍA-LICORERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE DESTILERÍA Y LICORERÍA

1. Composición y distribución de los espacios
2. Instalaciones generales y servicios auxiliares necesarios
3. Equipos de destilación
4. . Alambiques. Componentes básicos de. Funcionamiento y regulación
5. . Columnas de destilación. Componentes básicos. Funcionamiento y regulación
6. . Columnas de rectificación. Descripción y funcionamiento
7. Equipos para la elaboración de licores y bebidas derivadas

8. Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza
9. Seguridad en la utilización de equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDUCCIÓN DE LA DESTILACIÓN

1. Preparación de materias primas para la destilación. Fundamentos
2. Tipos de destilación
3. . Destilación discontinua
4. . Destilación continua: Por arrastre de vapor. Destilación al vacío
5. Rectificado de los alcoholes
6. Conducción del proceso de destilación
7. Aplicaciones de la destilación
8. Productos y subproductos de la destilación
9. . Concentración de efluentes. Minimización de vertidos
10. . Destilación fraccionada de orujos
11. . Tipos de aguardientes: Aguardientes de vino. Aguardientes de orujo
12. . Aguardientes de sidra. Otros tipos de aguardientes

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES

1. Anejamiento de aguardientes simples
2. . Materiales y recipientes utilizados en el anejamiento:
3. . Roble, castaño, acacia, otros
4. Elaboración de aguardientes compuestos y licores
5. Formulación y acabado de licores
6. Licores de hierbas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALCOHOLES

1. Materiales utilizados en el muestreo de alcoholes

2. Instrumental para el análisis rápido de alcoholes (densímetros)
3. Análisis por cromatografía de los alcoholes

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

1. Equipos de protección individual
2. Sistemas de seguridad de máquinas y equipos
3. Sistemas de seguridad durante el almacenamiento de alcohol. Normativa
4. Extintores y equipos antiincendio. Tipos de extintores
5. Tomas de agua antiincendio



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