



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF0768_3 Productos Derivados de la Uva y del Vino

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 MF0768_3 Productos Derivados de la Uva y del Vino, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para conocer los productos derivados de la uva y del vino.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOSTOS, ZUMOS, MOSTOS CONCENTRADOS Y MOSTOS CONCENTRADOS

1. RECTIFICADOS

2. Tipos de mostos concentrados
3. Criterios y sistemas de elaboración
4. Industrias transformadoras
5. Nuevas técnicas de producción
6. Maquinaria y equipos: depalilladora, prensa, intercambiador de placas, centrífuga, recuperador de aromas, filtros, evaporador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUARDIENTES, ALCOHOLES, ESPIRITUOSOS

1. Aguardientes de origen vitícola
2. Principios de destilación de derivados del vino y otras bebidas fermentadas
3. Destilación discontinua
4. El alambique Charentais. Otros alambiques
5. Destilación continua. Alambique Armagnacais. Columnas de destilación
6. Rectificación
7. Tipos de destilados: alcoholes, flemas, holandas, etc...
8. Principales materias primas en la producción de destil

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS DE UVA, MOSTOS Y VINOS

1. Tipos de residuos producidos por industrias secundarias
2. Tratamiento de efluentes vinícolas
3. Depuración de aguas residuales
4. Legislación sobre residuos de industrias contaminantes

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE VINAGRES

1. Fermentación acética
2. Características de los diferentes tipos de vinagres
3. Vinagres comunes y vinagres especiales
4. Sistemas de producción de vinagre. Equipos

5. Control de la producción
6. Envejecimiento del vinagre
7. Alteraciones del vinagre

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS SECUNDARIOS DERIVADOS DE UVAS, MOSTOS Y VINOS

1. Subproductos de vinificación
2. Nuevas aplicaciones de los subproductos de uvas, mostos y vinos
3. Extracción de enocianina
4. Extracción de ácido tartárico
5. Procesos de extracción de tanino
6. Aplicaciones a nuevos productos de consumo
7. Importancia económica dentro del sector vitivinícola

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA Y EQUIPOS

1. Despalilladora
2. Estrujadora
3. Prensa
4. Filtros
5. Centrífuga
6. Equipos para la elaboración de mosto concentrado y mosto concentrado
7. rectificado
8. - Desulfitor
9. - Equipo de electrodiálisis
10. - Equipo de resinas intercambiadoras de iones
11. - Concentradores de mosto por evaporación
12. Equipos para la elaboración de vinagres
13. Equipos de destilación
14. Instalaciones de frío y calor
15. Depósitos

16. Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL E HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS, MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS

1. Condiciones de trabajo y seguridad
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios
3. Medidas higiénicas en la fabricación y manipulación de derivados de la uva y del vino

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

1. Normativa
2. Equipamiento básico del laboratorio microbiológico
3. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse
4. Toma de muestras
5. Técnicas microscópicas
6. - El microscopio óptico
7. - Descripción
8. - Normas para la observación microscópica
9. Técnicas del examen microscópico
10. - En fresco
11. - Coloraciones
12. Técnicas de cultivo
13. - Fundamento
14. - Medios de cultivo
15. - Esterilización de medios, envases y utensilios:
16. - Siembras de material microbiano

17. - Aislamiento de levaduras
18. - Aislamiento de bacterias lácticas
19. - Aislamiento de bacterias acéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA

1. Normativa
2. Equipamiento básico
3. Determinación de parámetros químicos
4. - Fundamentos de química general
5. - Procedimientos de toma e identificación de muestras
6. - Determinaciones físicas: densidad, masa volumétrica, acidez total, grado alcohólico y otras
7. - Determinaciones volumétricas en enología
8. - Determinaciones redox en enología
10. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis
11. Técnicas de análisis instrumental
12. - Mantenimiento del instrumental analítico
13. - Técnicas aplicadas de refractometría, potenciometría y conductimetría
14. - Métodos ópticos aplicados a la enología: Espectroscopia
15. - Métodos separativos cromatográficos: cromatografía de gases
16. Interpretación de los resultados de los análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SALA DE CATA Y EL ANÁLISIS SENSORIAL

1. La sala de cata: Instalaciones, materiales y condiciones ambientales básicas
2. Las fichas de cata. Vocabulario
3. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales
4. Descripción de características sensoriales
5. - Sabores elementales
6. - Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas
7. Fases de la degustación
8. - Metodología de la cata

9. - Fase visual
10. - Fase olfativa
11. - Fase gustativa
12. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto
13. Defectos organolépticos



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