

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO

# Guía del Curso

## UF0909 Procesos de Elaboración de 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 a la Unidad Formativa UF0909 Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino, del 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 procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino.

### CONTENIDOS

#### 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 electrodialisis
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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)