



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0931 Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras

---

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 sobre las materias primas en la elaboración de vinos y sidras, y la realización de 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

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

#### 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



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)