



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0932 Instalaciones y Materiales 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 instalaciones y materiales 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

#### UNIDAD FORMATIVA 1. 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. Maceradores. 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](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)