



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF0933 Procesos Fermentativos

---

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 UF0933 Procesos fermentativos, incluida en el Módulo Formativo MF0549\_2 Operaciones de vinificación, regulada en el Real Decreto 1228/2006 de 27 de octubre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS FERMENTATIVOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE TRATAMIENTO A LA VENDIMIA Y A OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Despalillado, estrujado, mayado, otros
2. Extracción de mostos: Ecurrado
3. Maceración. Maceración prefermentativa en frío. Duración de la maceración. Factores que influyen
4. Prensado. Tipos de prensas. Presiones de trabajo según tipo y calidad del producto
5. Tratamientos de limpieza y desinfección del material

## 6. Procesado de otras frutas

# UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1. Decantación. Intensidad del desfangado. Control de la turbidez
2. Técnicas de desfangado. Desfangado estático y dinámico
3. Centrifugación
4. Filtración de mostos. Tipos de filtros. Material filtrante
5. Adiciones y correcciones del mosto. Legislación aplicable

# UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

1. Tipos de fermentación, agentes responsables, incorporación de levaduras y bacterias seleccionadas. La fermentación espontánea
2. Condiciones de desarrollo de levaduras y bacterias
3. Activadores de fermentación. Nutrientes específicos
4. Operaciones durante el proceso fermentativo: Encubado de vendimias o mostos. Remontado. Descube. Trasiegos
5. Técnicas de vinificación para la elaboración de vinos tintos: Maceración inicial en caliente. Maceración inicial en frío. Maceración carbónica. Vinificación continua. Termovinificación. Flash detente
6. Técnicas de vinificación para vinos blancos y rosados. Maceración prefermentativa de hollejos
7. Control de temperaturas y seguimiento de la fermentación: Fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica
8. Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación
9. Alteraciones durante el proceso fermentativo, síntomas, prevención y corrección

# UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS

1. Sidras
2. Sidra natural y sidra espumosa
3. Otros tipos de sidras

4. Bebidas fermentadas de otras frutas

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. VINOS Y DERIVADOS VÍNICOS

1. Composición de los vinos y sus derivados
2. Vinos: Clasificaciones, normativa actual, denominaciones, principales características
3. Derivados vínicos
4. Subproductos de las industrias fermentativas. Tratamientos. Aprovechamiento

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1. Técnicas de muestreo durante la fermentación
2. Sistemas de identificación, registro y traslado de las muestras
3. Procedimientos de toma de muestras. Cierre de envases
4. Casos prácticos en bebidas durante su elaboración
5. Determinaciones analíticas realizadas «in situ» durante la fermentación: Temperatura y densidad

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad
2. Métodos de análisis. Fundamentos
3. Determinaciones físico-químicas básicas realizadas durante la fermentación
4. . Acidez total, pH, acidez volátil, alcohol, azúcar, anhídrido sulfuroso, ácido málico, otros
5. . Relaciones glucométricas (Baume, Brix, Grado probable y otros)
6. Control del desarrollo de la fermentación alcohólica: Densidad y temperatura
7. Control del desarrollo de la fermentación maloláctica: Cromatografía de papel, análisis enzimático
8. Pruebas microbiológicas
9. Desviaciones de la fermentación. Microorganismos causantes
10. Hojas de control y registro de datos

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN LA FERMENTACIÓN

1. Características organolépticas de los mostos, vinos, sidras y otras bebidas
2. Técnicas y protocolos utilizados en la cata de bebidas en fermentación
3. Terminología utilizada en el análisis organoléptico
4. Relación producto en fermentación-producto final

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LAS INDUSTRIAS FERMENTATIVAS

1. Agentes y factores de impacto
2. Tipos de residuos generados en la industria de fermentación
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental
4. Medidas de protección ambiental en la bodega: Ahorro y alternativas energéticas
5. Parámetros de control (oxígeno, pH, sólidos en suspensión, otros)
6. Residuos sólidos y envases. Selección de residuos
7. Emisiones a la atmósfera de anhídrido carbónico
8. Vertidos líquidos. Depuración de vertidos líquidos
9. Otras técnicas de prevención o protección



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)