



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAH0109 Elaboración de Vinos y Licores (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAH0109 Elaboración de Vinos y Licores (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
600 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAH0109 Elaboración de Vinos y Licores, regulada en el Real Decreto 646/2011 de 9 de Mayo, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA174_2 Elaboración de Vinos y Licores (RD 1228/2006, de 27 de Octubre). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con Número de Documento XXXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) del (año)La Dirección General
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO

Sello

Firma del Alumno/a
NOMBRE DEL ALUMNO

La presente formación es parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y el Seguro de Vida, en el marco del convenio de colaboración de la Universidad Europea de los Seguros y el Seguro de Vida con la Universidad Europea de los Seguros y el Seguro de Vida. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y el Seguro de Vida. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y el Seguro de Vida. El presente curso forma parte del Plan de Formación de la Universidad Europea de los Seguros y el Seguro de Vida.

Descripción

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 bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para el mismo, 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.

Objetivos

Tras realizar el Curso de Elaboración de Vinos el alumno habrá alcanzado los siguientes objetivos: Controlar la materia prima y preparar las instalaciones y la maquinaria de bodega. Controlar las fermentaciones y el acabado de los vinos. Realizar vinificaciones especiales. Conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores. Controlar el proceso de envasado y acondicionamiento de bebidas.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los servicios de las industrias alimentarias, concretamente en la elaboración de vinos y licores, dentro del área profesional de bebidas, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos del mismo.

[Ver en la web](#)

EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAH0109 Elaboración de vinos y licores, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Tras realizar el Curso de Elaboración de Vinos el alumno podrá desarrollar su actividad en la industria de la elaboración y envasado del vino, la sidra, los aguardientes y los licores, en el seno de grandes, medianas y pequeñas empresas. Se integra en los equipos de trabajo con otras personas del mismo o inferior nivel de cualificación, dependiendo orgánicamente de un mando intermedio. En determinados casos de pequeñas empresas puede tener bajo su responsabilidad a operarios y depender directamente del responsable de producción.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. MF0548_2 MATERIAS PRIMAS E INSTALACIONES DE BODEGA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0931 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.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0932 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.

MÓDULO 2. MF0549_2OPERACIONES DE VINIFICACIÓN

UNIDAD FORMATIVA 1. UF0933 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: Escurrido.
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.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF0934 ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN.

1. Clarificación de los vinos, sidras y otros productos.
2. Principios de la clarificación. Mecanismos en la clarificación
3. Factores que influyen en la clarificación.
4. Ensayos de clarificación.
5. . Control de la estabilidad coloidal. Medidas de turbidez (NTU).
6. Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención.
7. Tipos de clarificantes.
8. Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los soles de sílice, el PVPP, otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PROCESOS DE FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN.

1. La filtración. Finalidad.
2. Mecanismos de filtración: Filtración por tamizado. Filtración en profundidad.
3. . Materiales y medios filtrantes
4. Tipos de filtros.
5. . Filtros de placas. Filtros lenticulares. Filtros de aluvionado continuo.
6. . Filtros de vacío. Los filtros prensa. Filtros de membrana. Filtros tangenciales.
7. Filtrabilidad de los productos elaborados.
8. Controles antes y después de la filtración.
9. La centrifugación. Ventajas e inconvenientes.
10. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección.
11. Mantenimiento y preparación de los equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA.

1. Estabilización tartárica de los vinos.
2. Métodos de estabilización tartárica. Tratamientos por frío.
3. Sistema por estabulación.
4. . Métodos continuos. Adición de cristales de bitartrato potásico.
5. Otros productos utilizados en la estabilización tartárica.
6. Eliminación de tartratos.
7. Aprovechamiento industrial.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE ACABADO Y CRIANZA.

1. Clasificación y conservación de los productos.
2. Crianza, objetivos y métodos.
3. Características de los vinos y otros productos destinados a crianza.
4. Mezclado de vinos. Operaciones durante la crianza: Trasiegos y rellenos.
5. Crianza en madera. Tipos de madera.
6. . El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas.
7. Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza.
8. Controles básicos durante el proceso de crianza.
9. Riesgos durante la crianza.
10. . Peligros de la contaminación microbiológica. Microorganismos contaminantes.
11. Alternativas a la crianza en madera.
12. Envejecimiento en botella. Condiciones ambientales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS DURANTE SU CRIANZA Y ESTABILIZACIÓN.

1. Evolución de las características organolépticas durante la crianza y estabilización de los productos elaborados.
2. Técnicas y protocolos de cata durante la crianza.
3. Evolución de los vinos durante la crianza.
4. Relaciones gastronómicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE PRODUCTOS FERMENTADOS DURANTE SU ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA.

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
2. Métodos de análisis durante la estabilización y crianza.
3. Pruebas de estabilidad más usuales: Estabilidad tartárica, estabilidad proteica, estabilidad de la materia colorante, otras.
4. Determinaciones físico- químicas básicas utilizadas durante la estabilización y crianza.
5. Pruebas microbiológicas más usuales. Detección rápida de microorganismos contaminantes.

MÓDULO 3. MF0550_2 VINIFICACIONES ESPECIALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN GENERAL DE VINOS ESPUMOSOS Y GASIFICADOS

1. Vinos espumosos naturales. Variedades de uva.
2. Composición química del vino.
3. Cálculo de las presiones producidas.
4. . Licor de tiraje. Preparación y empleo del cultivo de levaduras.
5. Fermentación. Toma de espuma. Seguimiento de la fermentación.
6. Colocación de las botellas en pupitres y removido.
7. . Condiciones de fermentación: Temperatura, humedad, luminosidad, otros.
8. El degüelle.
9. Licor de expedición. Taponado definitivo.
10. Otros métodos de obtención de vinos espumosos.

11. . Método Charmat. Otros métodos de interés.
12. Control de la fermentación. Control de presión y temperatura.
13. Obtención de vinos de aguja y gasificados. Variedades de uva.
14. Métodos de adición de anhídrido carbónico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE APERITIVOS Y DERIVADOS VÍNICOS.

1. Elaboración de vinos especiales. Tipos. Clasificación.
2. Mistelas y Vinos aromatizados.
3. Preparación del vermouth.
4. . Proporción de sus ingredientes. Adición de sustancias vegetales. Maceración. Adición de extractos. Aperitivos vínicos. Sangrías.
5. Preparación de los vinos quinados.
6. Mostos apagados.
7. Empleo de los mostos azufrados. Mostos concentrados. Zumos de uva.
8. Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinos especiales.
9. Procesos de elaboración. Tratamientos de estabilización. Determinaciones analíticas.
10. Alteraciones y anomalías más frecuentes de estos vinos. Refermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE VINAGRES

1. Selección de vinos para la obtención de vinagre. Criterios técnicos.
2. Fermentación acética: Bacterias acéticas.
3. . Control de la fermentación acética. Condiciones óptimas para favorecer la fermentación acética.
4. Prácticas y tratamientos admitidos en la elaboración de vinagres. Normativa.
5. Composición química del vinagre. Determinaciones analíticas.
6. Métodos de obtención de vinagres.
7. . Método de Orleans. Método Schutzenbach. Método Frings de fermentación sumergida.
8. Envejecimiento de vinagres. Alteraciones y anomalías en la fabricación del vinagre.
9. Tipos de vinagre. Origen de los vinagres.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS DE LICOR Y GENEROSOS

1. Características de los vinos de licor. Clasificación y legislación.
2. Métodos de elaboración. Clasificación de los vinos. Encabezado.
3. Envejecimiento biológico. Vinos finos.
4. . Crianza bajo velo. Levaduras de velo.
5. Condiciones que favorecen el desarrollo de la «flor»
6. Envejecimiento oxidativo. Vinos olorosos.
7. Condiciones que favorecen el desarrollo oxidativo.
8. Vinos licorosos dulces.
9. Vinos de Jerez. Vinos de Montilla-Moriles. Vinos de Málaga.
10. Otros vinos licorosos de España.
11. Otros vinos licorosos elaborados en el mundo.

MÓDULO 4. MF0551_2 DESTILERÍA-LICORERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE DESTILERÍA Y LICORERÍA

1. Composición y distribución de los espacios.
2. Instalaciones generales y servicios auxiliares necesarios.
3. Equipos de destilación:
4. . Alambiques. Componentes básicos de. Funcionamiento y regulación.
5. . Columnas de destilación. Componentes básicos. Funcionamiento y regulación.
6. . Columnas de rectificación. Descripción y funcionamiento.
7. Equipos para la elaboración de licores y bebidas derivadas.
8. Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza.
9. Seguridad en la utilización de equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDUCCIÓN DE LA DESTILACIÓN

1. Preparación de materias primas para la destilación. Fundamentos.
2. Tipos de destilación:
3. . Destilación discontinua.
4. . Destilación continua: Por arrastre de vapor. Destilación al vacío.
5. Rectificado de los alcoholes.
6. Conducción del proceso de destilación.
7. Aplicaciones de la destilación.
8. Productos y subproductos de la destilación.
9. . Concentración de efluentes. Minimización de vertidos.
10. . Destilación fraccionada de orujos.
11. . Tipos de aguardientes: Aguardientes de vino. Aguardientes de orujo.
12. . Aguardientes de sidra. Otros tipos de aguardientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES

1. Anejamiento de aguardientes simples.
2. . Materiales y recipientes utilizados en el anejamiento:
3. . Roble, castaño, acacia, otros.
4. Elaboración de aguardientes compuestos y licores.
5. Formulación y acabado de licores.
6. Licores de hierbas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALCOHOLES

1. Materiales utilizados en el muestreo de alcoholes.
2. Instrumental para el análisis rápido de alcoholes (densímetros).
3. Análisis por cromatografía de los alcoholes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

1. Equipos de protección individual.
2. Sistemas de seguridad de máquinas y equipos.
3. Sistemas de seguridad durante el almacenamiento de alcohol. Normativa.
4. Extintores y equipos antiincendio. Tipos de extintores.
5. Tomas de agua antiincendio.

MÓDULO 5. MF0314_2 ENVASADO Y ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACONDICIONAMIENTO DE BEBIDAS PARA EL ENVASADO.

1. Alteración de las bebidas.
2. Tipos de alteración y causas.
3. Factores que intervienen en las alteraciones.
4. Conservación mediante calor.
5. Sistemas de tratamiento térmico.
6. Pasterizadores. Autoclaves.
7. Intercambiadores térmicos.
8. Sistemas de filtración estéril.
9. Filtración con membranas.
10. Características de los aditivos utilizados en la industria de bebidas.
11. Sistemas de procesado aséptico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO Y ETIQUETADO.

1. Tipos y características de los materiales de envasado.
2. Clases de materiales. Propiedades de los materiales. Calidades. Incompatibilidades. Cierres. Normativa.
3. Clasificación, formatos, denominaciones, utilidades, elementos de cerrado, su conservación y almacenamiento.
4. Formateado de envases «in situ»: Materiales utilizados. Identificación y calidades.
5. Sistemas y equipos de conformado. Sistema de cerrado. Características finales.
6. Envases de vidrio. Normativa sobre embotellado.
7. Tipos de vidrio. Tipos de botella. Sistemas, equipos y materiales de cierre o taponado.
8. Tapones de corcho. Propiedades y características.
9. Máquinas taponadoras de corcho.
10. Sistemas, equipos y materiales de capsulado.
11. Envases metálicos: Metales utilizados.
12. Propiedades de los recipientes y de los cierres. Recubrimientos.
13. Envases de plástico: Materiales utilizados y propiedades. Sistemas de cierre.
14. Etiquetas y otros auxiliares: Normativa sobre etiquetado: Información a incluir.
15. Tipos de etiquetas. Ubicación. Otras marcas, señales y códigos.
16. Productos adhesivos y otros auxiliares.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ENVASADO.

1. Manipulación y preparación de envases.
2. Técnicas de manejo de envases.
3. Niveles de llenado. Control volumétrico.
4. Métodos de limpieza.
5. Procedimientos de llenado.
6. Llenado al vacío, llenado aséptico, llenado isobárico.
7. Etiquetado: técnicas de colocación y fijación.
8. Maquinaria utilizada en el envasado.
9. Tipos básicos, composición y funcionamiento, elementos auxiliares.
10. Manejo y regulación.
11. Mantenimiento de primer nivel.
12. Máquinas manuales de envasado. Tipos y características.

13. Máquinas automáticas de envasado. Tipos y características.
14. Líneas automatizadas integrales de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL ENVASADO.

1. Requisitos higiénico-sanitarios de instalaciones, maquinaria y utillaje. Normativa.
2. Las buenas prácticas higiénicas.
3. Las buenas prácticas de manipulación durante el envasado de bebidas.
4. Seguridad y salud laboral en la planta de envasado. Prevención y protección.
5. Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. AUTOCONTROL DE CALIDAD EN EL ENVASADO.

1. Sistemas de autocontrol APPCC.
2. Trazabilidad y seguridad alimentaria.
3. Niveles de rechazo.
4. Pruebas de materiales.
5. Comprobaciones durante el proceso y al producto final.
6. Controles de llenado, de cierre, otros controles al producto.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group