UF0910 CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

SKU: EVOL-6089-iNO-B | **Categorías:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, Indústrias Alimentarias

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	70
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la industria derivados de la uva y del vino, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer el control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

1. Normativa.
2. Equipamiento básico del laboratorio microbiológico
3. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse
4. Toma de muestras
5. Técnicas microscópicas
6. - El microscopio óptico
7. - Descripción
8. - Normas para la observación microscópica
9. Técnicas del examen microscópico
10. - En fresco
11. - Coloraciones
12. Técnicas de cultivo
13. - Fundamento
14. - Medios de cultivo

15. - Esterilización de medios, envases y utensilios:
16. - Siembras de material microbiano
17. - Aislamiento de levaduras
18. - Aislamiento de bacterias lácticas
19. - Aislamiento de bacterias acéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA

1. Normativa
2. Equipamiento básico
3. Determinación de parámetros químicos
4. - Fundamentos de química general.
5. - Procedimientos de toma e identificación de muestras.
6. - Determinaciones físicas: densidad, masa volúmica, acidez total, grado alcohólico y otras
7. - Determinaciones volumétricas en enología
8. - Determinaciones redox en enología
9. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis.
10. Técnicas de análisis instrumental
11. - Mantenimiento del instrumental analítico
12. - Técnicas aplicadas de refractometria, potenciometría y conductimetría.
13. - Métodos ópticos aplicados a la enología: Espectroscopia
14. - Métodos separativos cromatográficos: cromatografía de gases.
15. Interpretación de los resultados de los análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SALA DE CATA Y EL ANÁLISIS SENSORIAL

1. La sala de cata: Instalaciones, materiales y condiciones ambientales básicas.
2. Las fichas de cata. Vocabulario.
3. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.
4. Descripción de características sensoriales
5. - Sabores elementales
6. - Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas
7. Fases de la degustación
8. - Metodología de la cata.
9. - Fase visual
10. - Fase olfativa
11. - Fase gustativa.
12. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto
13. Defectos organolépticos