

UF0931 MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS Y SIDRAS

SKU: EVOL-5987-INO-B | Categorías: [INDUSTRIAS ALIMENTARIAS](#), [Vinicultura](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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 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.

