

MF0768_3 PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

MF0768_3 PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

1. MÓDULO 1. PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOSTOS, ZUMOS, MOSTOS CONCENTRADOS Y MOSTOS CONCENTRADOS

1. RECTIFICADOS
2. Tipos de mostos concentrados.
3. Criterios y sistemas de elaboración.
4. Industrias transformadoras.
5. Nuevas técnicas de producción.
6. Maquinaria y equipos: depalilladora, prensa, intercambiador de placas, centrífuga, recuperador de aromas, filtros, evaporador.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUARDIENTES, ALCOHOLES, ESPIRITUOSOS.

1. Aguardientes de origen vitícola.
2. Principios de destilación de derivados del vino y otras bebidas fermentadas.
3. Destilación discontinua.
4. El alambique Charentais. Otros alambiques.
5. Destilación continua. Alambique Armagnacais. Columnas de destilación.
6. Rectificación
7. Tipos de destilados: alcoholes, flemas, holandas etc.
8. Principales materias primas en la producción de destil

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS DE UVA, MOSTOS Y VINOS

1. Tipos de residuos producidos por industrias secundarias.
2. Tratamiento de efluentes vinícolas.
3. Depuración de aguas residuales.
4. Legislación sobre residuos de industrias contaminantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE VINAGRES

1. Fermentación acética
2. Características de los diferentes tipos de vinagres.
3. Vinagres comunes y vinagres especiales.
4. Sistemas de producción de vinagre. Equipos.
5. Control de la producción.
6. Envejecimiento del vinagre.
7. Alteraciones del vinagre

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS SECUNDARIOS DERIVADOS DE UVAS, MOSTOS Y VINOS

© icaformación2026

1. Subproductos de vinificación
2. Nuevas aplicaciones de los subproductos de uvas, mostos y vinos.
3. Extracción de enocianina.
4. Extracción de ácido tartárico.
5. Procesos de extracción de tanino.
6. Aplicaciones a nuevos productos de consumo.
7. Importancia económica dentro del sector vitivinícola.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA Y EQUIPOS

1. Despalilladora
2. Estrujadora
3. Prensa
4. Filtros
5. Centrífuga
6. Equipos para la elaboracion de mosto concentrado y mosto concentrado
7. rectificado
8. - Desulfitador
9. - Equipo de electrodialisis
10. - Equipo de resinas intercambiadoras de iones
11. - Concentradores de mosto por evaporacion
12. Equipos para la elaboración de vinagres.
13. Equipos de destilación
14. Instalaciones de frío y calor
15. Depósitos
16. Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos

DESTILADOS, MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS DE

1. Condiciones de trabajo y seguridad.
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Medidas higiénicas en la fabricación y manipulación de derivados de la uva y del vino.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA

1. Normativa.
2. Equipamiento básico del laboratorio microbiológico
3. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse
4. Toma de muestras
5. Tecnicas microscopicas
6. - El microscopio optico
7. - Descripcion
8. - Normas para la observacion microscopica
9. Tecnicas del examen microscopico
10. - En fresco
11. - Coloraciones
12. Tecnicas de cultivo
13. - Fundamento
14. - Medios de cultivo
15. - Esterilizacion de medios, envases y utensilios:
16. - Siembras de material microbiano
17. - Aislamiento de levaduras
18. - Aislamiento de bacterias lacticas
19. - Aislamiento de bacterias aceticas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA

1. Normativa
2. Equipamiento básico
3. Determinacion de parametros quimicos
4. - Fundamentos de quimica general.
5. - Procedimientos de toma e identificacion de muestras.
6. - Determinaciones fisicas: densidad, masa volumica, acidez total, grado
7. alcoholico y otras
8. - Determinaciones volumetricas en enologia
9. - Determinaciones redox en enologia
10. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis.
11. Tecnicas de analisis instrumental
12. - Mantenimiento del instrumental analitico
13. - Tecnicas aplicadas de refractometria, potenciometria y conductimetria.
14. - Metodos opticos aplicados a la enologia: Espectroscopia
15. - Metodos separativos cromatograficos: cromatografia de gases.
16. 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. Descripcion de caracteristicas sensoriales
5. - Sabores elementales
6. - Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas
7. Fases de la degustacion
8. - Metodologia 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

© icaformación2026