

MF0551_2 DESTILERÍA-LICORERÍA

MF0551_2 DESTILERÍA-LICORERÍA

Duración: 60 horas

Precio: 250 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. 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.

© icaformación2026

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.

© icaformación2026