



Productos derivados de la uva y del vino



Área: Industrias derivadas de la uva y del vino

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Desarrollar los procesos y controlar la elaboración de destilados, mostos concentrados, vinagre y otros productos derivados.

CONTENIDOS

PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO - 1 mostos, zumos, mostos concentrados y concentrados rectificadas - 1.1 tipos de mostos concentrados - 1.2 criterios y sistemas de elaboración - 1.3 industrias transformadoras - 1.4 nuevas técnicas de producción - 1.5 maquinaria y equipos - 1.6 actividades: mostos, zumos, mostos concentrados y concentrados rectificadas - 2 aguardientes, alcoholes, espirituosos - 2.1 aguardientes de origen vitícola - 2.2 principios de destilación de derivados del vino - 2.3 destilación discontinua - 2.4 el alambique charentais - 2.5 destilación continua - 2.6 rectificación - 2.7 tipos de destilados - 2.8 principales materias primas en la producción de destilados - 2.9 actividades: aguardientes, alcoholes, espirituosos - 3 gestión de residuos de uva, mostos y vinos - 3.1 tipos de residuos producidos por industrias secundarias - 3.2 tratamiento de efluentes vinícolas - 3.3 depuración de aguas residuales - 3.4 depuración de aguas residuales en la industria vinícola - 3.5 legislación sobre residuos de industrias contaminantes - 3.6 actividades: gestión de residuos de uva, mostos y vinos - 4 elaboración y producción de vinagres - 4.1 fermentación acética - 4.2 características de los diferentes tipos de vinagres - 4.3 sistemas de producción de vinagre - 4.4 control de la producción - 4.5 envejecimiento del vinagre - 4.6 alteraciones del vinagre - 4.7 actividades: elaboración y producción de vinagres - 5 productos secundarios derivados de uvas, mostos y vinos - 5.1 subproductos de vinificación - 5.2 extracción de enocianina - 5.3 extracción del ácido tartárico - 5.4 proceso de extracción de tanino - 5.5 importancia económica dentro del sector vitivinícola - 5.6 actividades: productos secundarios derivados de uvas, mostos y vinos - 6 maquinaria y equipos - 6.1 despalilladora - 6.2 estrujadora - 6.3 prensa - 6.4 filtros - 6.5 centrífuga - 6.6 equipos para la elaboración de mosto concentrado y rectificado - 6.7 equipos para la elaboración de vinagres - 6.8 equipos de destilación - 6.9 instalaciones de frío y calor - 6.10 depósitos - 6.11 mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos - 6.12 actividades: maquinaria y equipos - 7 salud laboral e higiene alimentaria - 7.1 condiciones de trabajo y seguridad - 7.2 factores de riesgos - 7.3 medidas higiénicas - 7.4 actividades: salud laboral e higiene alimentaria - 7.5 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 1 - CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO - 1 el laboratorio microbiológico - 1.1 normativa - 1.2 equipamiento básico del laboratorio microbiológico - 1.3 medidas medioambientales y de prevención - 1.4 toma de muestras - 1.5 técnicas microscópicas - 1.6 técnicas de examen microscópico - 1.7 técnicas de cultivo - 1.8 esterilización de medio, envases y utensilios - 1.9 siembra de material microbiano - 1.10 aislamiento de levaduras - 1.11 aislamiento de bacterias lácticas - 1.12 aislamiento de bacterias acéticas - 2 el laboratorio de química enológica - 2.1 normativa - 2.2 equipamiento básico - 2.3 determinación de parámetros químicos - 2.4 determinaciones físicas - 2.5 preparación de reactivos y del material - 2.6 actividades: el laboratorio de química enológica - 3 la sala de cata y el análisis sensorial - 3.1 la sala de cata - 3.2 las fichas de cata - 3.3 descripción de características sensoriales - 3.4 fases de la degustación - 3.5 protocolos de cata según el producto - 3.6 defectos organolépticos - 3.7 actividades: la sala de cata y el análisis sensorial - 3.8 cuestionario: cuestionario módulo 4 unidad 2 - 3.9 cuestionario: cuestionario módulo 4 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.