UF0933 PROCESOS FERMENTATIVOS

UF0933 PROCESOS FERMENTATIVOS

Duración: 60 horas

Precio: 200 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.

© icaformación2024

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.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

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.

© icaformación2024

Programa del curso:

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS FERMENTATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE TRATAMIENTO A LA VENDIMIA Y A OTRAS MATERIAS FERMENTACIÓN.

1. Despalillado, estrujado, mayado, otros.
2. Extracción de mostos: Escurrido.
3. Maceración. Maceración prefermentativa en frío. Duración de la maceración. Factores que influyen.
4. Prensado. Tipos de prensas. Presiones de trabajo según tipo y calidad del producto.
5. Tratamientos de limpieza y desinfección del material.
6. Procesado de otras frutas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN.

1. Decantación. Intensidad del desfangado. Control de la turbidez.
2. Técnicas de desfangado. Desfangado estático y dinámico.
3. Centrifugación.
4. Filtración de mostos. Tipos de filtros. Material filtrante.
5. Adiciones y correcciones del mosto. Legislación aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN.

1. Tipos de fermentación, agentes responsables, incorporación de levaduras y bacterias seleccionadas. La fermentación espontánea.
2. Condiciones de desarrollo de levaduras y bacterias.
3. Activadores de fermentación. Nutrientes específicos.
4. Operaciones durante el proceso fermentativo: Encubado de vendimias o mostos. Remontado. Descube. Trasiegos.
5. Técnicas de vinificación para la elaboración de vinos tintos: Maceración inicial en caliente. Maceración inicial en frío. Maceración carbónica.
6. Técnicas de vinificación para vinos blancos y rosados. Maceración prefermentativa de hollejos.
7. Control de temperaturas y seguimiento de la fermentación: Fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica.
8. Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación.
9. Alteraciones durante el proceso fermentativo, síntomas, prevención y corrección.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS.

1. Sidras.
2. Sidra natural y sidra espumosa.
3. Otros tipos de sidras.
4. Bebidas fermentadas de otras frutas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. VINOS Y DERIVADOS VÍNICOS.

1. Composición de los vinos y sus derivados.
2. Vinos: Clasificaciones, normativa actual, denominaciones, principales características.
3. Derivados vínicos.
4. Subproductos de las industrias fermentativas. Tratamientos. Aprovechamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN.

1. Técnicas de muestreo durante la fermentación.
2. Sistemas de identificación, registro y traslado de las muestras.
3. Procedimientos de toma de muestras. Cierre de envases.
4. Casos prácticos en bebidas durante su elaboración.
5. Determinaciones analíticas realizadas «in situ» durante la fermentación: Temperatura y densidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN.

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad.
2. Métodos de análisis. Fundamentos.
3. Determinaciones físico-químicas básicas realizadas durante la fermentación:
4. . Acidez total, pH, acidez volátil, alcohol, azúcar, anhídrido sulfuroso, ácido málico, otros.
5. . Relaciones glucométricas (Baume, Brix, Grado probable y otros)
6. Control del desarrollo de la fermentación alcohólica: Densidad y temperatura.

© icaformación2024

7. Control del desarrollo de la fermentación maloláctica: Cromatografía de papel, análisis enzimático.
8. Pruebas microbiológicas.
9. Desviaciones de la fermentación. Microorganismos causantes.
10. Hojas de control y registro de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 8. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN LA FERMENTACIÓN

1. Características organolépticas de los mostos, vinos, sidras y otras bebidas
2. Técnicas y protocolos utilizados en la cata de bebidas en fermentación.
3. Terminología utilizada en el análisis organoléptico.
4. Relación producto en fermentación-producto final.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. INCIDENCIA AMBIENTAL DE LAS INDUSTRIAS FERMENTATIVAS

1. Agentes y factores de impacto.
2. Tipos de residuos generados en la industria de fermentación.
3. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
4. Medidas de protección ambiental en la bodega: Ahorro y alternativas energéticas.
5. Parámetros de control (oxígeno, pH, sólidos en suspensión, otros).
6. Residuos sólidos y envases. Selección de residuos.
7. Emisiones a la atmósfera de anhídrido carbónico.
8. Vertidos líquidos. Depuración de vertidos líquidos.
9. Otras técnicas de prevención o protección.

© icaformación2024