Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras (30 horas)



Categoría: Industria alimentaria y restauración

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/materias-primas-en-la-elaboracion-de-vinos-y-sidras-30-horas/

Objetivo

Con el Curso de **30 horas** de **Materias Primas en la Elaboración de Vinos y Sidras** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA UVA. Y OTRAS MATERIAS PRIMAS. - Cultivo del viñedo. - Protección racional del viñedo.

Zonas y producciones vitivinícolas.

- Características de las diferentes variedades de uva - Calidad de la uva. - Defectos y alteraciones frecuentes. - Selección de la materia prima.

Materias auxiliares: características, actuación, normativa.

- Antioxidantes y aditivos utilizados - Cultivo y protección de los frutales. - Zonas de producción de sidra.

La sidra en el mundo.

- Características de las diferentes variedades de fruta. - Calidad de la fruta. - Defectos y alteraciones frecuentes. - Selección de otras materias primas (manzanas, peras, etc).

Materias auxiliares: características, actuación, normativa.

- Antioxidantes y aditivos utilizados. **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOMA DE MUESTRAS DE UVA Y OTRAS MATERIAS PRIMAS. MEDIOS DE TRANSPORTE.**

- El seguimiento de la maduración. - Muestreos durante la maduración.

Procedimiento de toma de muestras.

- Determinación y evolución de azúcares, ácidos y otros. - Elección de la fecha de recolección.

Documentación técnica utilizada.

- Fichas de análisis. - Recolección manual y mecanizada. - Manipulación de la fruta.

Recipientes utilizados en la recolección y transporte.

- Cajas. Tipos de cajas, capacidad. - Remolques. Tipos de remolques, capacidad. - Recepción y control de las materias primas y auxiliares. - Almacenamiento de la fruta. - Evacuación de residuos de fruta. **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA.**

Determinaciones físico-químicas inmediatas.

- Análisis rápidos para determinación de azúcar y ácidos. - Determinación del grado de podredumbre.

Cata de uva y otras materias primas.

- Metodologías de cata de uvas. Método ICV.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Profesiones
- Horas: 30
- Unidades: 3