



Viticultura, Enología y Cata (10H)

0 Presentación

1 La vid y el vino

- 1.1 Introducción
- 1.2 La vid
- 1.3 La poda
- 1.4 Accidentes, plagas y enfermedades de la vid
- 1.5 Principales variedades de viníferas
- 1.6 Las variedades españolas más conocidas
- 1.7 Variedades internacionales más conocidas
- 1.8 Cuestionario: La vid y el olivo

2 Elaboración del vino

- 2.1 Introducción
- 2.2 El lagar
- 2.3 Las levaduras
- 2.4 El desfangado y la corrección de los mostos
- 2.5 La chaptalización y la desacidificación
- 2.6 Dos milenarias prácticas enológicas - el soleo y el enyesado
- 2.7 El anhídrido sulfuroso
- 2.8 Los depósitos de fermentación
- 2.9 Tipos de fermentación
- 2.10 Otros tipos de fermentación
- 2.11 Cuestionario: Elaboración del vino

3 Los vinos espumosos

- 3.1 Introducción
- 3.2 El vino base
- 3.3 Denominaciones
- 3.4 Espumoso de fermentación en botella y granvás
- 3.5 Los vinos de aguja
- 3.6 Vinos espumosos gasificados
- 3.7 Cuestionario: Los vinos espumosos

4 Arquetipos de crianza

- 4.1 Introducción
- 4.2 El sistema andaluz para la crianza de los vinos tradicionales
- 4.3 Comienza la crianza
- 4.4 La crianza oxidativa
- 4.5 El sistema de criaderas y soleras
- 4.6 La crianza de blancos y tintos
- 4.7 La fermentación y crianza de vinos blancos en bodega
- 4.8 La crianza en botella
- 4.9 Cómo y cuánto tiempo puede guardarse la botella
- 4.10 Cuestionario: Arquetipos de crianza

5 Accidentes y enfermedades de los vinos

- 5.1 Introducción
- 5.2 Las quiebras
- 5.3 Las enfermedades
- 5.4 La clarificación y estabilización de los vinos
- 5.5 La clarificación con bentonita y con productos de origen orgánico - los encolados
- 5.6 La refrigeración
- 5.7 La filtración
- 5.8 El embotellado
- 5.9 Cuestionario: Accidentes y enfermedades de los vinos

6 La cata de vinos

- 6.1 Introducción
- 6.2 La Enología y la Cata
- 6.3 La copa
- 6.4 Otros recipientes para catar
- 6.5 Orden de la cata
- 6.6 La cata visual
- 6.7 La cata olfativa
- 6.8 El vino en la copa
- 6.9 La fase gustativa
- 6.10 Denominaciones comunes
- 6.11 Las sensaciones táctiles
- 6.12 Orden y temperatura de cata
- 6.13 Qué entendemos por chamberer
- 6.14 La decantación
- 6.15 Cuidados y servicio del vino
- 6.16 Cuestionario: La cata de vinos
- 6.17 Cuestionario: Cuestionario final

Productos derivados de la uva y el vino (30H)**Procesos de elaboración de productos derivados de la uva y del vino****1 Mostos, zumos, mostos concentrados y concentrados rectificadores**

- 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 rectificadores

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 encianina
- 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 de evaluación

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
- 1.13 Actividades: el laboratorio microbiológico

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 de evaluación
- 3.9 Cuestionario: cuestionario de evaluación

Envasado y acondicionamiento (10H)

1 Acondicionamiento de bebidas para el envasado

- 1.1 Alteración de las bebidas
- 1.2 Conservación mediante calor
- 1.3 Sistemas de tratamiento térmico
- 1.4 Sistema de filtración estéril
- 1.5 Características de los aditivos utilizados
- 1.6 Sistema de procesado aséptico
- 1.7 Actividades: acondicionamiento de bebidas para el envasado

2 Características del envasado y etiquetado

- 2.1 Tipos y características de los materiales de envasado
- 2.2 Formateado de envases in situ
- 2.3 Envases de vidrio
- 2.4 Tapones de corcho
- 2.5 Sistemas, equipos y materiales de capsulado
- 2.6 Envases metálicos
- 2.7 Envases de plásticos
- 2.8 Etiquetas y otros auxiliares
- 2.9 Actividades: características del envasado y etiquetado

3 Operaciones de envasado

- 3.1 Manipulación y preparación de envases
- 3.2 Procedimiento de llenado
- 3.3 Maquinaria utilizada en el envasado
- 3.4 Líneas automatizadas integrales de envasado
- 3.5 Actividades: operaciones de envasado

4 Seguridad e higiene en el envasado

- 4.1 Requisitos higiénico-sanitarios
- 4.2 Las buenas prácticas higiénicas y de manipulación
- 4.3 Seguridad y salud laboral en la planta de envasado
- 4.4 Sistemas de control y vigilancia de la planta de envasado
- 4.5 Actividades: seguridad e higiene en el envasado

5 Autocontrol de calidad en el envasado

- 5.1 Sistemas de autocontrol appcc
- 5.2 Trazabilidad y seguridad alimenticia
- 5.3 Niveles de rechazo
- 5.4 Pruebas de materiales y producto final
- 5.5 Actividades: autocontrol de calidad en el envasado
- 5.6 Cuestionario: cuestionario de evaluación

Legislación Vitivinícola (20H)

1 Organización común del mercado vitivinícola

- 1.1 Referencias históricas sobre la regulación de la viña y del vino
- 1.2 Principales aspectos del desarrollo de la ocm
- 1.3 Plantaciones y replantaciones de viñedos
- 1.4 Reestructuración y reconversión
- 1.5 Control de producción vitícola
- 1.6 Mecanismos de regulación de mercado
- 1.7 Actividades: organización común del mercado vitivinícola



2 Normativa y codex alimentarius

- 2.1 El codex alimentarius
- 2.2 El codex enológico internacional
- 2.3 La ley de la viña y el vino
- 2.4 Protección del origen y la calidad de los vinos
- 2.5 Designación, denominación, y presentación
- 2.6 Denominaciones de origen
- 2.7 Prácticas y tratamientos enológicos
- 2.8 La organización internacional de la viña y el vino
- 2.9 Actividades: normativa y codex alimentarius

3 Documentación y normativa

- 3.1 Libros registro de bodegas
- 3.2 Documentos en el transporte de productos
- 3.3 Registros y declaraciones
- 3.4 Legislación
- 3.5 Actividades: documentación y normativa
- 3.6 Cuestionario: cuestionario de evaluación