

Elaborador de vinos



Este curso está diseñado según el Real Decreto 2023/1996, de 6 de septiembre, por el que se establece el **CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD** de la ocupación de Elaborador de Vinos.

Familia profesional

Industrias Alimentarias

Objetivo general

Con este curso aprenderás a elaborar distintos tipos de vinos: de base, crianza, espumosos, etc. Aprenderás a recepcionar las materias primas y productos enológicos, a realizar la fermentación, estabilizar y clarificar los vinos, realizar catas y envasarlos para su expedición.

Objetivos específicos

Una vez finalizado el curso, el alumno será capaz de:

- Preparar las condiciones higiénico-sanitarias personales y de seguridad del puesto de trabajo.
- Seleccionar y recepcionar las materias primas y productos enológicos.
- Obtener mostos para vinificación y conservación.
- Controlar la fermentación (blanco y tinto).
- Trasegar, estabilizar y controlar la evolución del vino.
- Criar y envejecer vinos.
- Elaborar espumosos y cavas.
- Obtener aperitivos y derivados vinícolas.
- Realizar catas.
- Envasar, embotellar y almacenar los distintos tipos de vino.

Programa

El curso consta de las siguientes Unidades Didácticas:

1. Seguridad, higiene y manipulación de la industria enológica.
2. Recepción, almacenamiento y control del fruto y productos auxiliares.
3. Características, clasificación y tratamiento de los distintos mostos.
4. Técnicas de fermentación.
5. Técnicas aplicadas en la conservación de vinos.
6. Técnicas y procesos empleados en el envejecimiento de vinos. Normativa.
7. Técnicas de elaboración de vinos de aguja, gasificados y espumosos.
8. Técnicas de elaboración de las distintas bebidas derivadas.
9. Técnicas y procedimientos utilizados para la cata.
10. Técnicas y procesos empleados en la estabilización, llenado y almacenamiento de vinos.

Duración

370 horas

Metodología

A distancia

Requisitos

Ninguno. Para realizar este curso no necesitas conocimientos previos, ni acreditar ninguna titulación.

Titulación

Diploma acreditativo CPD