

**PROGRAMA DE CURSO
DE FORMACION PROFESIONAL
OCUPACIONAL**

ELABORADOR DE VINOS DE CRIANZA

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. **FAMILIA PROFESIONAL:** INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
ÁREA PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE BEBIDAS
2. **DENOMINACION DEL CURSO:** ELABORADOR DE VINOS DE CRIANZA
3. **CODIGO:** INAB12
4. **TIPO:** ESPECÍFICO (Credito ocupacional del Certificado de profesionalidad de "Elaborador de vinos")

5. OBJETIVO GENERAL

Llevar a cabo la preparación de las condiciones ambientales, así como la preparación, mantenimiento, llenado y almacenado de toneles, controlando la evolución del vino para la obtención de los distintos tipos de vinos de crianza.

6. REQUISITOS DEL PROFESORADO

6.1. Nivel Académico

Titulación universitaria (Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Técnico Agrícola , Farmacéutico ó similares con titulación de Enología) ó capacitación profesional equivalente, relacionada con la ocupación.

6.2. Experiencia Profesional

3 años de experiencia en la ocupación...

6.3. Nivel Pedagógico

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente

7. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO

7.1. Nivel Académico o de Conocimientos Generales

Titulo de Graduado Escolar.

7.2. Nivel Profesional o Técnico

Acreditar experiencia laboral de elaboración de vinos, ó haber superado el crédito ocupacional de Elaborador de vinos comunes.

7.3. Condiciones Físicas

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. NUMERO DE ALUMNOS

15 alumnos

9. RELACION SECUENCIAL DE MODULOS FORMATIVOS

- Obtención de vinos de crianza

10. DURACION

Contenidos prácticos	80 horas
Contenidos teóricos	60 horas
Evaluaciones	10 horas
Duración total	150 horas

11. INSTALACIONES

11.1 Aula de Clases Teoricas

- Superficie: El aula tendrá un mínimo de 30 m² para grupos de 15 alumnos (2 m² por alumno)
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para quince plazas, además de los elementos auxiliares.

11.2 Instalaciones para prácticas

- . Se dispondrá de una nave para la realización de las prácticas, con toda la maquinaria que conlleva el proceso productivo.
- . El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de Baja Tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.
- Iluminación natural o artificial, según reglamentación vigente.

11.3. Otras Instalaciones

- Almacén de 20-30 metros cuadrados, para guardar equipo y material.
Como instalaciones de apoyo se deberá disponer de las siguientes:
 - "Un espacio mínimo de 50 m² para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación".
 - "Una secretaría".
 - "Aseos y servicios higiénicos-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro".
- " Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. EQUIPO Y MATERIAL

12.1 Equipo

- 1 Elevador de barricas
- 2 Bombas de trasiego.
- 1 Tolva sinfín
- 1 Dosificador de sulfuroso.
- 1 Equipo de determinación del grado alcohólico.
- 5 Microscopios.
- 1 Equipo de frío Industrial
- 5 Depósitos de desfangado, fermentación, y conservación.
- 1 Cadena de embotellado que disponga de los siguientes elementos:
 - . Lavadora de botellas
 - . Llenadora
 - . Taponadora
 - . Capsuladora
 - . Etiquetadora
 - . Precintadora
- 1 Carretilla transportadora de palets.

12.2. Herramientas y utillaje

- Mangueras
- Toneles
- Material de vidrio de laboratorio
- Depósitos auxiliares

Y en general, los necesarios para realizar las prácticas por los alumnos, de forma simultánea.

12.3.- Material de consumo:

- Sulfuroso y demás antisépticos
- Clarificantes
- Botellas de vidrio
- Reactivos de laboratorio.

Y en general, se dispondrá de los materiales en cantidad suficiente para la correcta realización de las prácticas.

12.4.- Material didáctico

" A los alumnos se les proporcionarán los medios didácticos y el material escolar, imprescindible, para el desarrollo del curso".

12.5.- Elementos de protección

"En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto"

13.- INCLUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGIAS

- Aplicación del nitrógeno en la conservación de vinos
- Procedimiento rápido de tratamiento en frío
- Tratamiento de actinización en los vinos
- Filtración por membrana y estabilización biológica.
- Cámara aséptica en el embotellado del vino

- Sistemas de envasado

DATOS ESPECIFICOS DEL CURSO

14.- DENOMINACIÓN DEL MÓDULO

OBTENCION DE VINOS DE CRIANZA

15.- OBJETIVO DEL MÓDULO:

Llevar a cabo preparación y mantenimiento de toneles, llenado de los mismos, controlando evolución del vino a lo largo de la crianza y las condiciones ambientales de almacenamiento de toneles; así como, la tipificación para obtener vinos de Licor.

16.- DURACIÓN DEL MÓDULO:

150 Horas.

17.- CONTENIDO FORMATIVO DEL MÓDULO:

A) Prácticas:

- Realizar la preparación de toneles nuevos
- Realizar el proceso de trasiego entre toneles, mediante la bomba de vendimia: Al abrigo del aire con aireación
- Realizar rellenos y controlar el volumen de llenado en toneles.
- Efectuar tomas de muestras.
- Controlar el asoleo del fruto
- Realizar el proceso de rocío
- Realizar mezclas y dosificación de mostos por cata.
- Controlar la temperatura en bodega, mediante riegos.
- Efectuar la 1ª clasificación de los vinos de Licor.
- Encabezar los vinos mediante adición de alcohol, según destinos o modalidades
- Controlar el proceso de crianza biológica.
- Montar la escala de soleras y criaderas.
- Clasificar tipos de vinos a partir de generosos y generosos de licor, según olor, color, sabor y graduación alcohólica.

B) Contenidos teóricos:

- Condiciones técnicas del añejamiento en toneles de madera
 - . Función del oxígeno
 - . Dilución del oxígeno
 - . Combinación del oxígeno
- Modificaciones químicas que se producen en la crianza.
 - . Modificación del color
 - . Modificación del bouquet.
 - . Función de la esterificación.
 - . Evolución del alcohol, densidad y extracto.
 - . Enriquecimiento en tanino.
 - . Evaporación a través de la madera.
- Factores ambientales que influyen en el envejecimiento.
 - . PH
 - . Aireación
 - . Humedad
 - . Grados.
- Preparación de toneles nuevos.
 - . Escaldado
 - . Mosteado.

- . Envinado.
- . Impregnación
- Mantenimiento de toneles en proceso de crianza. Naturaleza de los toneles:
 - . Tipo de madera: Roble, castaño, cerezo, etc.
 - . Capacidad: Nivel de llenado
 - . Componentes del tonel: Duelas, Cinchas, Ligaduras.
- Prácticas de trasiegos en toneles.
 - . Efectos del trasiego: Decantación, evaporación, homogeneización
 - . Epocas y número de trasiegos.
 - . Sistemas de trasiegos: Al abrigo del aire, con ligera curación, con aireación.
- Rellenos y tomas de muestras.
- Tiempo de permanencia del vino en los toneles. Consideraciones técnicas.
- Envejecimiento acelerado. Procedimiento MONTI
- Condiciones del envejecimiento en botellas
- Normativa de vinos de crianza.
- Clasificación de los vinos de Licor:
 - . Finos: Manzanillas, finos y amontillados
 - . Olorosos: Rayas, palos cortados
 - . Dulces: Pedro Ximenez, Moscatel
- Características de los vinos de Licor:
 - . Suelo
 - . Variedad de uva
 - . Vendimia
 - . Asoleo
 - . Prensado
- Transformación:
 - . Fermentación: Recipientes, levaduras que intervienen
 - . Primera clasificación: 1ª, 2ª, 3ª y 4ª categoría. Una raya, dos rayas, tres rayas, parrilla.
- Sobretablas:
 - . Alcoholización
 - . Segunda clasificación
- Crianza:
 - . Envejecimiento biológico: Crianza en flor, levaduras de flor
 - . Envejecimiento evolutivo: Crianza química.
 - . Sistemas de soleras
- Condiciones de crianza
 - . Tipos de envase, capacidad de las botas y nivel de llenado.
 - . Disposición de las escalas de soleras y criaderas.
 - . Condiciones medioambientales.
 - . Oscilaciones, mermas, modificaciones de los vinos.
- Homologación y tipificación de los vinos.
 - . Frecuencias de extracciones y trasiegos
 - . Correcciones alcohólicas.
 - . Sistemas de "saca" y "rocío"
 - . Normativa y reglamentación de cada tipo de vino.
 - . Mezclas, filtrados y encabezamientos antes de la expedición.

C) Contenidos Relacionados con la Profesionalidad:

- Responsabilidad en el cumplimiento de la Normativa
- Ser metódico y sistemático en la limpieza y desinfección de aparatos y utensilios.

