

MF0312_2 ELABORACIÓN DE MOSTO(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0312_2 Elaboración de Mosto, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para la elaboración de mosto.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	60 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE MOSTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOLIENDA, ADJUNTOS, DOSIFICACIÓN Y EL AGUA EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA

1. Recepción y almacenamiento de la materias primas.
2. Adjuntos cerveceros sólidos y líquidos.
3. Molienda de la malta, tipos de molinos.
4. Análisis de molienda, Plansichter.
5. Instalaciones de dosificación de malta y crudos.
6. El agua en la industria cervecera, características ideales.
7. Tratamiento del agua para uso cervecero.
8. - Contaminación química del agua. Orígenes, causas y efectos en el proceso.
9. - Contaminación microbiológica del agua. Orígenes, causas y efectos en el
10. proceso.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTO DE MEZCLA Y ADJUNTOS, PROCESO DE MACERACIÓN

1. Procesos enzimáticos de la mezcla, la sacarificación.
2. Métodos de mezcla, infusión y decocción.
3. Programación de diagramas de mezcla, tiempo y temperaturas.
4. Elaboraciones de alta densidad (HGB).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. FILTRACIÓN Y EBULLICIÓN DEL MOSTO

1. Proceso de filtración, métodos (cuba filtro, filtro prensa)
2. Ebullición del mosto, parámetros del proceso.
3. El lúpulo: cultivo, tipos, función y presentaciones
4. Derivados del lúpulo

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CLARIFICACIÓN Y ENFRIAMIENTO DEL MOSTO

1. Clarificación del mosto, métodos y funciones.
2. Enfriamiento y aireación del mosto.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

1. Normativa aplicable al sector.
2. Integridad del producto, APPCC
3. Medidas de higiene personal.
4. - Durante el proceso
5. - En el almacenamiento y transporte
6. Requisitos de higiene y limpieza general de instalaciones y equipos.
7. - Características de los edificios, naves e instalaciones.
8. - Características de los detergentes y desinfectantes, tensión superficial.
9. - Principales contaminantes.
10. - Ventilación, iluminación, normativa aplicable.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD EN LA INDUSTRIA CERVECERA.

1. Factores, situaciones de riesgo y normativa aplicable.
2. Medidas de prevención y protección en las instalaciones y del personal
3. - Áreas de riesgo, señales y códigos
4. - Condiciones saludables de trabajo
5. - Equipos de protección individual (EPI´s)
6. - Manipulación de productos peligrosos, precauciones.
7. - Elementos de seguridad y protección en el manejo de máquinas.
8. - Medidas de limpieza y orden del puesto de trabajo.
9. Situaciones de emergencia:
10. - Plan de evacuación general.
11. - Sistemas de detección, actuación ante alarmas.
12. - Incendios: sistemas de detección, equipos de extinción.
13. - Escapes de agua, vapor, gases, químicos; actuación.