

## MF0551\_2 DESTILERÍA-LICORERÍA(ONLINE)



**250,00 € - 350,00 €**

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF0551\_2 Destilería-licorería, regulado en el Real Decreto 1228/2006 de 27 de octubre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para conducir el proceso de destilación y elaborar aguardientes y licores.

**Categorías:** [Industrias Alimentarias](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	90 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES

<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	Particular, Empresa

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### MÓDULO 1. DESTILERÍA-LICORERÍA

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE DESTILERÍA Y LICORERÍA

1. Composición y distribución de los espacios.
2. Instalaciones generales y servicios auxiliares necesarios.
3. Equipos de destilación:
4. . Alambiques. Componentes básicos de. Funcionamiento y regulación.
5. . Columnas de destilación. Componentes básicos. Funcionamiento y regulación.
6. . Columnas de rectificación. Descripción y funcionamiento.
7. Equipos para la elaboración de licores y bebidas derivadas.
8. Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza.
9. Seguridad en la utilización de equipos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDUCCIÓN DE LA DESTILACIÓN

1. Preparación de materias primas para la destilación. Fundamentos.
2. Tipos de destilación:
3. . Destilación discontinua.
4. . Destilación continua: Por arrastre de vapor. Destilación al vacío.
5. Rectificado de los alcoholes.
6. Conducción del proceso de destilación.
7. Aplicaciones de la destilación.
8. Productos y subproductos de la destilación.
9. . Concentración de efluentes. Minimización de vertidos.
10. . Destilación fraccionada de orujos.
11. . Tipos de aguardientes: Aguardientes de vino. Aguardientes de orujo.
12. . Aguardientes de sidra. Otros tipos de aguardientes.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES**

1. Anejamiento de aguardientes simples.
2. . Materiales y recipientes utilizados en el anejamiento:
3. . Roble, castaño, acacia, otros.
4. Elaboración de aguardientes compuestos y licores.
5. Formulación y acabado de licores.
6. Licores de hierbas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALCOHOLES**

1. Materiales utilizados en el muestreo de alcoholes.
2. Instrumental para el análisis rápido de alcoholes (densímetros).
3. Análisis por cromatografía de los alcoholes.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD**

1. Equipos de protección individual.
2. Sistemas de seguridad de máquinas y equipos.
3. Sistemas de seguridad durante el almacenamiento de alcohol. Normativa.
4. Extintores y equipos antiincendio. Tipos de extintores.
5. Tomas de agua antiincendio.