

UF0910 CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO(ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0910 Control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino, del Módulo Formativo MF0768_3 Productos derivados de la uva y del vino, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para conocer el control analítico y sensorial de productos derivados de la uva y del vino.

Categorías: [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración	70 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

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

1. Normativa.
2. Equipamiento básico del laboratorio microbiológico
3. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse
4. Toma de muestras
5. Técnicas microscópicas
6. - El microscopio óptico
7. - Descripción
8. - Normas para la observación microscópica
9. Técnicas del examen microscópico
10. - En fresco
11. - Coloraciones
12. Técnicas de cultivo
13. - Fundamento

14. - Medios de cultivo
15. - Esterilización de medios, envases y utensilios:
16. - Siembras de material microbiano
17. - Aislamiento de levaduras
18. - Aislamiento de bacterias lácticas
19. - Aislamiento de bacterias acéticas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA

1. Normativa
2. Equipamiento básico
3. Determinación de parámetros químicos
4. - Fundamentos de química general.
5. - Procedimientos de toma e identificación de muestras.
6. - Determinaciones físicas: densidad, masa volumétrica, acidez total, grado alcohólico y otras
8. - Determinaciones volumétricas en enología
9. - Determinaciones redox en enología
10. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis.
11. Técnicas de análisis instrumental
12. - Mantenimiento del instrumental analítico
13. - Técnicas aplicadas de refractometría, potenciometría y conductimetría.
14. - Métodos ópticos aplicados a la enología: Espectroscopia
15. - Métodos separativos cromatográficos: cromatografía de gases.
16. Interpretación de los resultados de los análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SALA DE CATA Y EL ANÁLISIS SENSORIAL

1. La sala de cata: Instalaciones, materiales y condiciones ambientales básicas.
2. Las fichas de cata. Vocabulario.
3. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.
4. Descripción de características sensoriales
5. - Sabores elementales
6. - Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas
7. Fases de la degustación
8. - Metodología de la cata.
9. - Fase visual
10. - Fase olfativa

11. - Fase gustativa.
12. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto
13. Defectos organolépticos

