

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Destilería-Licorería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Analizar los procedimientos de destilación y de elaboración de licores, relacionando las operaciones necesarias, los productos de entrada y salida y los medios empleados.- Identificar los requerimientos y realizar las operaciones de limpieza, preparación y mantenimiento de primer nivel de los equipos de destilería y licorería.- Aplicar los métodos de destilación para obtener alcoholes o aguardientes simples, consiguiendo la calidad requerida.- Aplicar las técnicas de elaboración de bebidas y licores compuestos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.- Utilizar la metodología de toma de muestras y realizar las pruebas y ensayos de laboratorio requeridos.- Indicar las medidas de protección y seguridad que se deben adoptar en el proceso de destilación.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE DESTILERÍA Y LICORERÍA

Composición y distribución de los espacios.

Instalaciones generales y servicios auxiliares necesarios.

Equipos de destilación:

- . Alambiques. Componentes básicos de. Funcionamiento y regulación.
- . Columnas de destilación. Componentes básicos. Funcionamiento y regulación.
- . Columnas de rectificación. Descripción y funcionamiento.

Equipos para la elaboración de licores y bebidas derivadas.

Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza.

Seguridad en la utilización de equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONDUCCIÓN DE LA DESTILACIÓN

Preparación de materias primas para la destilación. Fundamentos.

Tipos de destilación:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- . Destilación discontinua.
- . Destilación continua: Por arrastre de vapor. Destilación al vacío.
Rectificado de los alcoholes.
Conducción del proceso de destilación.
Aplicaciones de la destilación.
Productos y subproductos de la destilación.
- . Concentración de efluentes. Minimización de vertidos.
- . Destilación fraccionada de orujos.
- . Tipos de aguardientes: Aguardientes de vino. Aguardientes de orujo.
- . Aguardientes de sidra. Otros tipos de aguardientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE ELABORACIÓN Y AÑEJADO DE LICORES

Anejamiento de aguardientes simples.

- . Materiales y recipientes utilizados en el anejamiento:
- . Roble, castaño, acacia, otros.

Elaboración de aguardientes compuestos y licores.

Formulación y acabado de licores.

Licores de hierbas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALCOHOLES

Materiales utilizados en el muestreo de alcoholes.

Instrumental para el análisis rápido de alcoholes (densímetros).

Análisis por cromatografía de los alcoholes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MEDIDAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

Equipos de protección individual.

Sistemas de seguridad de máquinas y equipos.

Sistemas de seguridad durante el almacenamiento de alcohol. Normativa.

Extintores y equipos antiincendio. Tipos de extintores.

Tomas de agua antiincendio.

