



La mejor formación a tu alcance.

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 mejor formación a tu alcance.

- . 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.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

