## DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

| | | | |
|---|---|---|---|
| UNIDAD FORMATIVA | RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA Y OPERACIONES PREFERMENTATIVAS | Duración | 40 |
| | | Especifica | |
| Código | UF0936 | | |
| Familia profesional | INDUSTRIAS ALIMENTARIAS | | |
| Área Profesional | Bebidas | | |
| Certificado de profesionalidad | Enotecnia | Nivel | 3 |
| Módulo formativo | Producción vitícola y vinificaciones | Duración | 180 |
| Resto de unidades formativas que completan el módulo | Viticultura | Duración | 80 |
| | Procesos fermentativos y vinificaciones | | 60 |

## Apartado A: **REFERENTE DE COMPETENCIA**

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3 de la UC0037_3: SUPERVISAR LA PRODUCCIÓN VITÍCOLA Y PROGRAMAR LOS PROCESOS DE VINIFICACIÓN

## Apartado B: **ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS**

### Capacidades y criterios de evaluación

C1: Programar la fecha de vendimia y su recepción en bodega y controlar las condiciones en que se lleva a cabo el tratamiento mecánico de la misma.

CE1.1 Justificar el procedimiento de toma de muestras empleado para controlar la maduración de las uvas.

CE1.2 Determinar la fecha de vendimia basándose en parámetros analíticos y organolépticos de evolución del racimo.

CE1.3 Justificar las condiciones de transporte que garanticen la integridad y la sanidad de la vendimia.

CE1.4 Describir la influencia de las transformaciones enzimáticas que tienen lugar en el grano y en el mosto sobre la calidad del producto.

CE1.5 Comprobar el funcionamiento de los medios de control: báscula, toma-muestras, analizadores automáticos y otros

CE1.6 Considerar la selección de la vendimia como una fase importante para aumentar la calidad del vino.

CE1.7 Controlar los parámetros de regulación de los equipos utilizados en el tratamiento mecánico (despalilladora, estrujadora, bomba, etc) según las variedades y el estado de la vendimia.

CE1.8 Seleccionar el programa de prensado mejor adaptado a las características de la vendimia y al tipo de vino que se quiere elaborar.

CE1.9 Detallar la distribución de los equipos teniendo en cuenta la secuencia de las operaciones.

C2: Aplicar tratamientos prefermentativos al mosto o a la vendimia según el tipo de vino a obtener.

CE2.1 Justificar los procedimientos utilizados para proteger el mosto de oxidaciones y alteraciones microbianas.

CE2.2 Determinar el sistema de desfangado y establecer el grado de clarificación en base a las características de la vendimia y el tipo de vino a obtener.

CE2.3 Justificar la clarificación y corrección de los mostos o vendimias con productos enológicos, conociendo la composición química de los mismos.

CE2.4 Asociar la utilización de preparados enzimáticos con las características de la vendimia, el método de elaboración o el tipo de vino a obtener

CE2.5 A partir de un programa de actividades en bodega perfectamente caracterizado:

- Describir la opción productiva, en la fase prefermentativa, mas adecuada.
- Determinar recursos humanos y materiales mas adecuados al programa

CE2.6 Relacionar los principales procesos de obtención de vinos blancos, tintos y rosados con las tratamientos prefermentativos asociados.

CE2.7 Identificar requisitos legales mínimos para correcciones de los mostos y vinos.

### Contenidos:

**1. Vendimia y recepción en bodega.**

- Determinación de la fecha de vendimia.
  - Evolución del grano de uva. Control de la maduración.
  - Tipos de madurez: industrial, tecnológica. Alteraciones de la madurez.
  - Tipo de muestreo. Periodicidad.
  - Responsabilidad en la toma de muestras y en la realización de los controles.
- Transporte y recepción de la vendimia en bodega.

- Planificación y transporte de la vendimia.
- Control de la recepción de vendimia en bodega.
- Descarga de la vendimia.

- Descripción y regulación de los equipos de tratamiento mecánico de la vendimia.
  - Despalilladoras.
  - Estrujadoras.
  - Escurridores y prensas.
  - Bombas de vendimia.

**2. Transformaciones enzimáticas en la uva y el mosto. Utilización de preparados enzimáticos. El empleo del dióxido de azufre en mostos.**

- Enzimas oxidásicas. Oxigenasas. Oxidoreductasas. Peroxidasas. Consumo de oxígeno en mostos.
- Enzimas hidrolíticas.
  - Proteasas.
  - Enzimas pectolíticas.
- La utilización de preparados enzimáticos industriales en vinificación.
  - Enzimas para la extracción del mosto.
  - Enzimas para la clarificación del mosto.
  - Enzimas de extracción y estabilización del color.
  - Enzimas que favorecen la liberación de aromas.
- Química del dióxido de azufre.
- Las moléculas que se combinan con el dióxido de azufre.
- Propiedades del dióxido de azufre.
  - Protección de las oxidaciones.
  - Propiedades antimicrobianas.
- Condiciones de empleo del dióxido de azufre.
  - Dosis de utilización en vinificación.
  - Formas de utilización.

**3. Correcciones de la vendimia y el mosto.**

- Corrección de acidez.
  - Límites legales en la UE.
  - Acidificación.
  - Desacidificación.
- Correcciones de azúcares.
  - Enriquecimiento en azúcares.
  - Empobrecimiento de azúcares.

**4. Desfangado**

- Formación y composición de los fangos.
- Control del desfangado por medida de la turbidez.
- Influencia del desfangado en la composición de los vinos blancos secos.
- Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fermentación.
- Práctica del desfangado.
- Proceso de clarificación de los depósitos de fangos.

## Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

– Estar en posesión del título de Bachiller
– Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
– Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
– Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
– Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
– Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Enotecnia