DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PROCESOS DE CRIANZA	Duración	60
		Especifica	
Código	UF0942		
Familia profesional	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS		
Área Profesional	Bebidas		
Certificado de profesionalidad	Enotecnia	Nivel	3
Módulo formativo	Estabilización y crianza de vinos	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Clarificación y estabilización del vino	Duración	60

Apartado A: **REFERENTE DE COMPETENCIA**

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3 de la UC0038_3: UC0039_3: COORDINAR Y SUPERVISAR LOS MÉTODOS DE ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA DE VINOS.

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

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Programar el proceso de envejecimiento utilizando la técnica de crianza mejor adaptada a cada tipo de vino.

CE1.1 Detallar los distintos tipos de envases, su naturaleza e influencia en el envejecimiento del vino.

CE1.2 Enumerar y diferenciar de forma lógica los distintos tipos de roble, utilizados en el proceso de crianza del vino.

CE1.3 Justificar durante el proceso de envejecimiento y crianza, un plan de trasiegos y rellenos de los recipientes de madera.

CE1.4 Establecer la influencia de distintos factores (tiempo, temperatura, humedad, y otros) sobre la evolución del vino en la crianza.

CE1.5 Describir las transformaciones físico-químicas que tienen lugar en el vino durante la crianza

CE1.6 Ante un supuesto práctico en el que se establezca un proceso de crianza:

- Determinar las mezclas más idóneas.
- Confeccionar un calendario de trasiegos.
- Determinar como y cuando se deben efectuar los rellenos.
- Confeccionar gráficos de control.
- Justificar el tiempo idóneo para la crianza.

CE1.7 Justificar el empleo de otros sistemas de envejecimiento del vino, diferentes a los clásicos, y enumerar sus ventajas e inconvenientes.

CE1.8 Interpretar las modificaciones que tienen lugar durante el periodo de maduración del vino en botella.

C2: Programar vinificaciones particulares en las que interviene alguna fase de crianza biológica a lo largo del proceso.

CE2.1 Identificar las características de la materia prima para la elaboración de vinos espumosos y generosos.

CE2.2 Detallar los diferentes métodos, que permiten la obtención vinos espumosos

CE2.3 Justificar las diferencias entre vinos espumosos elaborados por método tradicional y los elaborados por otros métodos.

CE2.4 Relacionar la segunda fermentación y la maduración sobre las lías con las características organolépticas de los vinos espumosos.

CE2.5 Identificar los equipos e instalaciones de estabilización y envasado de los vinos espumosos.

CE2.6 Reconocer las condiciones específicas para la elaboración de vinos generosos.

CE2.7 Describir las diferencias entre crianza oxidativa y crianza biológica y su influencia en las características organolépticas de los vinos generosos.

CE2.8 Describir los procedimientos de elaboración de los vinos dulces, licorosos y mistelas, estableciendo las diferencias entre ellos, en cuanto al proceso y a los productos utilizados.

Contenidos:

1. Evolución del vino durante la crianza en barrica.

- La barrica.
  - Influencia de la de la madera.
  - Características de fabricación de la barrica.
- Alternativas a la barrica.
- Fenómenos de oxido-reducción.
- Modificación de los compuestos fenólicos.
  - Evolución del vino.
  - Modificación de la intensidad colorante y la tonalidad.

  - Transformaciones de los taninos y su efecto sobre las características organolépticas.
  - Influencia de las condiciones externas en la evolución de la materia colorante.
- Disolución de componentes de la madera.
  - Compuestos aromáticos.
  - Taninos.
- Evaporación durante la crianza.
- Modificación de la acidez volátil durante la crianza.
- Técnicas de crianza en barrica.
  - Condiciones ambientales de la nave de crianza.
  - Los trasiegos y el sulfitado.
  - Los rellenos.
  - Controles durante la crianza.
- Maduración del vino en la botella.
  - Modificaciones que se producen.
  - Evolución del buqué.
- Los trabajos del vino en la bodega de crianza.

2. Los vinos espumosos.

- Características de los vinos espumosos.
- Preparación del vino base.
  - Variedades de uva.
  - Características del proceso de elaboración.
- Tiraje.
- Rima y refermentación.
- Maduración del espumoso.
- Removido.
- Degüelle y adición del licor de expedición.
- Elaboración de espumosos por el sistema granvás.

3. Vinos generosos y otros.

- Definición y normativa.
- Características del cultivo.
  - Suelo.
  - Variedades.
  - Prácticas del cultivo.
- Proceso de elaboración del vino para la crianza biológica.
- Principios de la crianza biológica.
  - Las levaduras de flor.
  - Criaderas y solera.
  - Funcionamiento del sistema.
- Transformaciones del vino durante la crianza biológica.
- Envejecimiento oxidativo del vino oloroso.
- Vinos dulces y licorosos. Mistelas.

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