

Curso de Elaboración de Hidromiel sin Calentamiento

Programa

MODULO 1

- **Un poco de historia.**
- **Hidromiel en América**
- **MIEL. Composición química**
- **HIDROMIEL. Código Alimentario. Fermentación Alcohólica. Atributos de calidad.**
- **HIDROMIEL CON FRUTAS. Atributos de calidad.**
- **BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN Y LIMPIEZA. BPM.**
- **PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Insumos y sus características.**
- **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS**
- **LISTA DE MATERIALES – LISTA DE PROVEEDORES**

MODULO 2

- **HIDROMIEL. Definición. Materiales y equipos necesarios. Ingredientes. Etapas.**
- **LA PREPARACIÓN DEL MATERIAL. Determinaciones. Uso de los instrumentos y materiales.**
- **ELECCIÓN Y USO DE INGREDIENTES BÁSICOS. Miel, Agua, Levaduras, nutrientes, ácido tartárico, tanino. Preparación del mosto, Proporciones. Correcciones. Desinfección. Filtración**
- **FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. Seguimiento. Fin de la fermentación. Medición de densidad.**
- **MADURACIÓN**
- **TRASIEGO. Clarificación**
- **EMBOTELLADO**

Esquema Resumen