



GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN 4

ELABORACIÓN DEL VINAGRE DE JEREZ





DONDE LA
TRANSFORMACIÓN SE CONVIERTE
EN SABOR

MICROFORMACIÓN 4

DATOS GENERALES DE LA ACCIÓN FORMATIVA

DESCRIPCIÓN

Este módulo aborda la materia prima necesaria para la producción de vinagre y profundiza en los procesos de acetificación, tanto acelerada como natural. Se explican las características de diferentes materias primas y su impacto en el producto final. Además, se analizan las técnicas y condiciones óptimas para lograr una fermentación efectiva, garantizando la calidad y sabor del vinagre.

DURACIÓN

2 horas

OBJETIVO GENERAL

■ Aplicar técnicas de acetificación acelerada y natural para producir vinagres de alta calidad a partir de diversas materias primas.

Índice de contenidos

04

Elaboración del vinagre de Jerez

4.1 *Materia prima*

4.2 *La acetificación*

4.2.1 Acetificación acelerada

4.2.2 Acetificación natural

4.3 *Ideas claves*

