



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso en Enología (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Curso en Enología (Titulación Universitaria con 5 Créditos ECTS)

duración total: 125 horas

horas teleformación: 63 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este CURSO HOMOLOGADO EN ENOLOGÍA le ofrece una formación especializada en dicha materia. La enología se trata de la ciencia encargada del estudio de los métodos y técnicas de cultivo de viñedo, elaboración de vinos, mostos y otros derivados de la vid, así como del posterior análisis de los productos elaborados y su almacenaje, gestión y conservación. A través del presente curso enología se pretende ofrecer al alumnado los conocimientos necesarios para especializarse en este ámbito. ES UN CURSO HOMOLOGADO BAREMABLE PARA OPOSICIONES.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

Gracias al curso enología, el alumnado podrá alcanzar entre otros los siguientes objetivos:

- Identificar las principales materias primas empleadas en la elaboración de vinos.
- Conocer los procesos fermentativos en la elaboración del vino.
- Analizar el proceso de estabilización y crianza.
- Conocer las instalaciones y materiales empleados en la bodega.

para qué te prepara

El presente CURSO ONLINE HOMOLOGADO EN ENOLOGÍA le prepara para conocer el vino así como su proceso de elaboración, composición, origen, las variedades de uvas utilizadas en su elaboración, sus atributos sensoriales y defectos. Este curso en enología está Acreditado por la UNIVERSIDAD ANTONIO DE NEBRIJA con 5 créditos Universitarios Europeos (ECTS), siendo baremable en bolsa de trabajo y concurso-oposición de la Administración Pública.

salidas laborales

Enología, Cata de vinos, Hostelería.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Enología Vol. 1'
- Manual teórico 'Enología Vol. 2'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. MATERIAS PRIMAS EN LA ELABORACIÓN DE VINOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA UVA. Y OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Cultivo del viñedo
2. Protección racional del viñedo
3. Zonas y producciones vitivinícolas
 - 1.- Características de las diferentes variedades de uva
 - 2.- Calidad de la uva
 - 3.- Defectos y alteraciones frecuentes
 - 4.- Selección de la materia prima
4. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
 - 1.- Antioxidantes y aditivos utilizados
5. Cultivo y protección de los frutales
6. Zonas de producción de sidra
7. La sidra en el mundo
 - 1.- Características de las diferentes variedades de fruta
 - 2.- Calidad de la fruta
 - 3.- Defectos y alteraciones frecuentes
 - 4.- Selección de otras materias primas (manzanas, peras, etc)
8. Materias auxiliares: características, actuación, normativa
 - 1.- Antioxidantes y aditivos utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOMA DE MUESTRAS DE UVA Y OTRAS MATERIAS PRIMAS. MEDIOS DE TRANSPORTE

1. El seguimiento de la maduración
2. Muestreos durante la maduración
3. Procedimiento de toma de muestras
 - 1.- Determinación y evolución de azúcares, ácidos y otros
4. Elección de la fecha de recolección
5. Documentación técnica utilizada
 - 1.- Fichas de análisis
6. Recolección manual y mecanizada
7. Manipulación de la fruta
8. Recipientes utilizados en la recolección y transporte
 - 1.- Cajas. Tipos de cajas, capacidad
 - 2.- Remolques. Tipos de remolques, capacidad
9. Recepción y control de las materias primas y auxiliares
10. Almacenamiento de la fruta
11. Evacuación de residuos de fruta

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES DE LA MATERIA PRIMA

1. Determinaciones físico-químicas inmediatas
 - 1.- Análisis rápidos para determinación de azúcar y ácidos
 - 2.- Determinación del grado de podredumbre
2. Cata de uva y otras materias primas
 - 1.- Metodologías de cata de uvas. Método ICV

MÓDULO 2. PROCESOS FERMENTATIVOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE TRATAMIENTO A LA VENDIMIA Y A OTRAS MATERIAS PRIMAS

1. Despalillado, estrujado, mayado, otros
2. Extracción de mostos: Escurrido
3. Maceración. Maceración prefermentativa en frío. Duración de la maceración. Factores que influyen
4. Prensado. Tipos de prensas. Presiones de trabajo según tipo y calidad del producto

5.Tratamientos de limpieza y desinfección del material

6.Procesado de otras frutas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1.Decantación. Intensidad del desfangado. Control de la turbidez

2.Técnicas de desfangado. Desfangado estático y dinámico

3.Centrifugación

4.Filtración de mostos. Tipos de filtros. Material filtrante

5.Adiciones y correcciones del mosto. Legislación aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDUCCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

1.Tipos de fermentación, agentes responsables, incorporación de levaduras y bacterias seleccionadas. La fermentación espontánea

2.Condiciones de desarrollo de levaduras y bacterias

3.Activadores de fermentación. Nutrientes específicos

4.Operaciones durante el proceso fermentativo: Encubado de vendimias o mostos. Remontado. Descube. Trasiego:

5.Técnicas de vinificación para la elaboración de vinos tintos: Maceración inicial en caliente. Maceración inicial en fr
Maceración carbónica. Vinificación continua. Termovinificación. Flash detente

6.Técnicas de vinificación para vinos blancos y rosados. Maceración prefermentativa de hollejos

7.Control de temperaturas y seguimiento de la fermentación: Fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica

8.Los problemas fermentativos. Ralentizaciones y paradas de fermentación

9.Alteraciones durante el proceso fermentativo, síntomas, prevención y corrección

UNIDAD DIDÁCTICA 4. VINOS Y DERIVADOS VÍNICOS

1.Composición de los vinos y sus derivados

2.Vinos: Clasificaciones, normativa actual, denominaciones, principales características

3.Derivados vínicos

4.Subproductos de las industrias fermentativas. Tratamientos. Aprovechamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1.Técnicas de muestreo durante la fermentación

2.Sistemas de identificación, registro y traslado de las muestras

3.Procedimientos de toma de muestras. Cierre de envases

4.Casos prácticos en bebidas durante su elaboración

5.Determinaciones analíticas realizadas «in situ» durante la fermentación: Temperatura y densidad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE PRODUCTOS EN FERMENTACIÓN

1.Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad

2.Métodos de análisis. Fundamentos

3.Determinaciones físico-químicas básicas realizadas durante la fermentación:

1.- Acidez total, pH, acidez volátil, alcohol, azúcar, anhídrido sulfuroso, ácido málico, otros

2.- Relaciones glucométricas (Baume, Brix, Grado probable y otros)

4.Control del desarrollo de la fermentación alcohólica: Densidad y temperatura

5.Control del desarrollo de la fermentación maloláctica: Cromatografía de papel, análisis enzimático

6.Pruebas microbiológicas

7.Desviaciones de la fermentación. Microorganismos causantes

8.Hojas de control y registro de datos

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS EN LA FERMENTACIÓN

1.Características organolépticas de los mostos, vinos, sidras y otras bebidas

2.Técnicas y protocolos utilizados en la cata de bebidas en fermentación

3.Terminología utilizada en el análisis organoléptico

4.Relación producto en fermentación-producto final

MÓDULO 3. ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PROCESO DE CLARIFICACIÓN

1.Clarificación de los vinos, sidras y otros productos

2.Principios de la clarificación. Mecanismos en la clarificación

3. Factores que influyen en la clarificación

4. Ensayos de clarificación

1.- Control de la estabilidad coloidal. Medidas de turbidez (NTU)

5. Sobreencolado. Causas del sobreencolado. Prevención

6. Tipos de clarificantes

7. Las gelatinas, la ovoalbúmina, la ictiocola, la caseína, las proteínas vegetales, las bentonitas, los alginatos, los taninos, los soles de sílice, el PVPP, otros

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS PROCESOS DE FILTRACIÓN Y CENTRIFUGACIÓN

1. La filtración. Finalidad

2. Mecanismos de filtración: Filtración por tamizado. Filtración en profundidad

1.- Materiales y medios filtrantes

3. Tipos de filtros

1.- Filtros de placas. Filtros lenticulares. Filtros de aluvionado continuo

2.- Filtros de vacío. Los filtros prensa. Filtros de membrana. Filtros tangenciales

4. Filtrabilidad de los productos elaborados

5. Controles antes y después de la filtración

6. La centrifugación. Ventajas e inconvenientes

7. Sistemas de seguridad. Operaciones de limpieza y desinfección

8. Mantenimiento y preparación de los equipos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

1. Estabilización tartárica de los vinos

2. Métodos de estabilización tartárica. Tratamientos por frío

3. Sistema por estabulación

1.- Métodos continuos. Adición de cristales de bitartrato potásico

4. Otros productos utilizados en la estabilización tartárica

5. Eliminación de tartratos

6. Aprovechamiento industrial

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE ACABADO Y CRIANZA

1. Clasificación y conservación de los productos

2. Crianza, objetivos y métodos

3. Características de los vinos y otros productos destinados a crianza

4. Mezclado de vinos. Operaciones durante la crianza: Trasiegos y relleos

5. Crianza en madera. Tipos de madera

1.- El roble. Orígenes. Composición. Fabricación de barricas

6. Fenómenos físico-químicos ocurridos durante la crianza

7. Controles básicos durante el proceso de crianza

8. Riesgos durante la crianza

1.- Peligros de la contaminación microbológica. Microorganismos contaminantes

9. Alternativas a la crianza en madera

10. Envejecimiento en botella. Condiciones ambientales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS SENSORIAL DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS DURANTE SU CRIANZA Y ESTABILIZACIÓN

1. Evolución de las características organolépticas durante la crianza y estabilización de los productos elaborados

2. Técnicas y protocolos de cata durante la crianza

3. Evolución de los vinos durante la crianza

4. Relaciones gastronómicas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ANÁLISIS DE PRODUCTOS FERMENTADOS DURANTE SU ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

1. Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad

2. Métodos de análisis durante la estabilización y crianza

3. Pruebas de estabilidad más usuales: Estabilidad tartárica, estabilidad proteica, estabilidad de la materia colorante
otras

4. Determinaciones físico- químicas básicas utilizadas durante la estabilización y crianza
5. Pruebas microbiológicas más usuales. Detección rápida de microorganismos contaminantes

MÓDULO 4. INSTALACIONES Y MATERIALES DE BODEGA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPOS DE BODEGA

1. Composición y distribución de espacios en bodega
2. Equipos genéricos. Composición, funcionamiento, aplicaciones y manejo: Tanques, depósitos, tolvas. Transporte sólidos: Sinfines, elevadores. Bombeo y conducción de líquidos. Dosificadores, sulfitómetros. Clarificadores centrífugos. Filtros de tierra, placas, esterilizantes
3. Regulación y selección de los equipos
4. Equipos específicos de tratamiento de vendimias y de otras materias primas: Despalilladoras-estrujadoras. Mayadoras. Bombas de vendimia. Escurridores. Maceradores. Prensas
5. Equipos para la fermentación: Equipos de frío y calor, intercambiadores térmicos, depósitos abiertos, depósitos cerrados, depósitos autovaciantes, cubas rotatorias. Comparación de los diferentes depósitos
6. Materiales utilizados en la construcción de los diferentes depósitos: Madera, cemento desnudo, cemento revestido, acero esmaltado, acero inoxidable, fibra de vidrio-poliéster
7. Locales y recipientes de crianza: Soluciones para el control del clima en bodegas. Sistemas de ventilación de locales. Barricas. Fudres. Conos. Botas. Otros
8. Operaciones de preparación, mantenimiento de primer nivel y limpieza
9. Seguridad en la utilización de equipos específicos de bodega

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE EN LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA Y OTRAS AFINES

1. Normativa aplicable al sector
2. Medidas de higiene personal en la manipulación de alimentos: durante el procesado