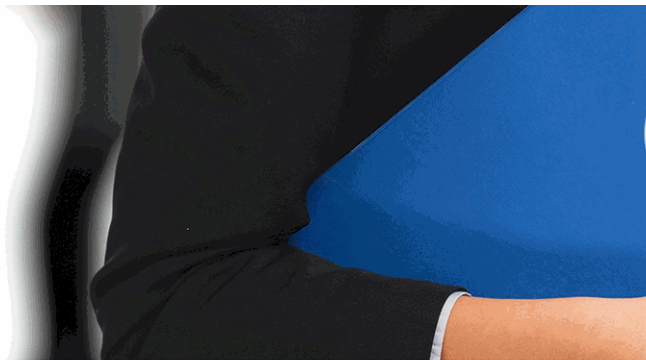


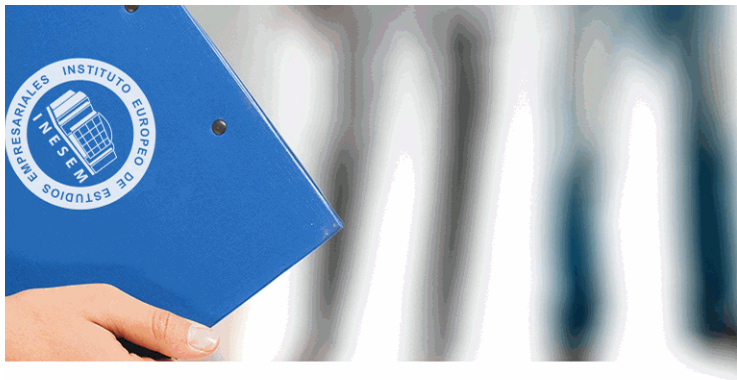






IN
—
BU

MF0037_3 Producción



INESEM

SINESS SCHOOL

Vitícola y Vinificaciones

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

MF0037_3 Producción

duración total: 180 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias, es necesario enotecnia, dentro del área profesional bebidas. Así, con conocimientos necesarios para la producción vitícola y v

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Programar el establecimiento del viñedo y la plantación de variedades naturales y la variedades elegidas.
- Controlar el sistema de conducción y las operaciones de mantenimiento equilibrado de la planta.
- Determinar el sistema de protección del cultivo adecuado y el empleo de aquellos más respetuosos con el medio ambiente.
- Programar la fecha de vendimia y su recepción en bodega para llevar a cabo el tratamiento mecánico de la misma.
- Aplicar tratamientos prefermentativos al mosto o a la uva.
- Controlar el desarrollo de la fermentación alcohólica e la utilización de un cultivo seleccionado.
- Programar el desarrollo de la fermentación maloláctica y su transformación.
- Especificar la sucesión de etapas que tienen lugar en la vinificación y la importancia de las mismas.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la viticultura y vinificaciones, certificando el haber superado las competencias profesionales y personales que en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las distintas Comunidades Autónomas, así como el Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

En general desarrolla su actividad profesional en grandes explotaciones vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autónoma (en labores de elaboración, crianza y envasado de vino.).

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo del itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final al finalizar el curso, el alumno debe superar un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0935 Viticultura'
- Manual teórico 'UF0936 Recepción de la Vendimia y
- Manual teórico 'UF0937 Procesos Fermentativos y Vi

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formar como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede acceder al mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y





plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



La finalización del curso, que dependerá de la
modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

Cursos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuevo de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. PRODUCCIÓN VITÍCOLA

UNIDAD FORMATIVA 1. VITICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONOCIMIENTO DE LA VID Y

1. Historia de la vid e importancia económica.

+ Información Gratis

2. Ampelografía y mejora vegetal.
3. Estudio de las principales variedades.
4. Morfología, Anatomía y funciones de los órganos.
- 5.. De la raíz, la hoja y el tallo.
- 6.. De las yemas.
- 7.. De la inflorescencia y la flor.
- 8.. Del racimo y la baya.
9. Fisiología de la vid.
- 10.. Ciclo vegetativo.
- 11.. Ciclo reproductor.
12. Factores de la producción vitícola.
- 13.. El suelo.
- 14.. El clima.
- 15.. La variedad
16. Producción de plantas de vid.
- 17.. Estaquillado.
- 18.. Acodo.
- 19.. Injerto.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTABLECIMIENTO DEL VIÑE

1. Reglamentación de las plantaciones.

+ Información Gratis

- 2.Preparación del suelo antes de la plantación.
- 3.Elección del patrón.
- 4.Plantación.
- 5.. Trazado de la plantación.
- 6.. Época
- 7.. Preparación de las plantas.
- 8.. Formas de plantación.
- 9.. Cuidados posteriores a la plantación.
- 10.Instalación de soportes de la viña.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMAS DE CONDUCCIÓN

- 1.Parámetros de la implantación de las cepas.
- 2.. Densidad de plantación.
- 3.. Marco de plantación.
- 4.. Orientación de las filas.
- 5.Parámetros de la forma de las cepas.
- 6.. Altura del tronco.
- 7.. Sistemas de poda.
- 8.. Sistemas de empalizamiento.
- 9.Parámetros reguladores del equilibrio entre parte ve
- 10.Poda de la vid.

+ Información Gratis

- 11.. Principio de la poda.
- 12.. Poda Guyot simple.
- 13.. Poda Guyot doble.
- 14.. Cordones.
- 15.. Vaso.
- 16.. Época de poda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MANTENIMIENTO DEL SUELO

- 1.Constituyentes fundamentales del suelo.
- 2.Labores. Maquinaria utilizada.
- 3.Cubierta vegetal.
- 4.Desyerbado químico.
- 5.Nutrición mineral y fertilización.
- 6.. Nutrición mineral de la vid.
- 7.. Abonado de la vid.
- 8.. Riego.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROTECCIÓN DEL VIÑEDO.

- 1.Accidentes y enfermedades no parasitarias.
- 2.. Heladas, Granizo y Viento.
- 3.. Clorosis.
- 4.. Desecación del raspón y otras.

+ Información Gratis

- 5.Enfermedades producidas por virus.
- 6.. Aspecto de los órganos afectados y detección.
- 7.. Transmisión de la virosis.
- 8.Enfermedades criptogámicas.
- 9.. Milidiu.
- 10.. Oidio.
- 11.. Back-rot.
- 12.. Podredumbre gris.
- 13.. Otras.
- 14.Enfermedades bacterianas.
- 15.Parásitos animales.
- 16.. Filoxera.
- 17.. Polillas del racimo.
- 18.. La piral.
- 19.. Aranas rojas y aranas amarillas.
- 20.Reconocimiento de plagas y enfermedades de la vid
- 21.Tratamientos de plagas y enfermedades.
- 22.. Determinación del método de lucha: química, inte
- 23.. Productos fitosanitarios. Manipulación. Riesgos p
- 24.. Maquinaria de aplicación de fitosanitarios. Seguri

+ Información Gratis

25.. La lucha integrada.

26.. La prevención y la lucha biológica.

UNIDAD FORMATIVA 2. RECEPCIÓN DE LA VEM

UNIDAD DIDÁCTICA 1. VENDIMIA Y RECEPCIÓN EN E

1.Determinación de la fecha de vendimia.

2.. Evolución del grano de uva. Control de la madurac

3.. Tipos de madurez: industrial, tecnológica. Alteraci

4.. Tipo de muestreo. Periodicidad.

5.. Responsabilidad en la toma de muestras y en la re

6.Transporte y recepción de la vendimia en bodega.

7.. Planificación y transporte de la vendimia.

8.. Control de la recepción de vendimia en bodega.

9.. Descarga de la vendimia.

10.Descripción y regulación de los equipos de tratamie

11.. Despalilladoras.

12.. Estrujadoras.

13.. Ecurridores y prensas.

14.. Bombas de vendimia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRANSFORMACIONES ENZIM

PREPARADOS ENZIMÁTICOS. EL EMPLEO DEL DIÓX

+ Información Gratis

- 1.Enzimas oxidásicas.
- 2.. Oxigenasas.
- 3.. Oxidoreductasas.
- 4.. Peroxidasas.
- 5.. Consumo de oxígeno en mostos.
- 6.Enzimas hidrolíticas.
- 7.. Proteasas.
- 8.. Enzimas pectolíticas.
- 9.La utilización de preparados enzimáticos industriales
- 10.. Enzimas para la extracción del mosto.
- 11.. Enzimas para la clarificación del mosto.
- 12.. Enzimas de extracción y estabilización del color.
- 13.. Enzimas que favorecen la liberación de aromas.
- 14.Química del dióxido de azufre.
- 15.Las moléculas que se combinan con el dióxido de a
- 16.Propiedades del dióxido de azufre.
- 17.. Protección de las oxidaciones.
- 18.. Propiedades antimicrobianas.
- 19.Condiciones de empleo del dióxido de azufre.
- 20.. Dosis de utilización en vinificación.

+ Información Gratis

21.. Formas de utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CORRECCIONES DE LA VEND

1. Corrección de acidez.
- 2.. Límites legales en la UE.
- 3.. Acidificación.
- 4.. Desacidificación.
5. Correcciones de azúcares.
- 6.. Enriquecimiento en azúcares.
- 7.. Empobrecimiento de azúcares.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESFANGADO

1. Formación y composición de los fangos.
2. Control del desfangado por medida de la turbidez.
3. Influencia del desfangado en la composición de los v
4. Incidencia del desfangado en el desarrollo de la fern
5. Práctica del desfangado.
6. Proceso de clarificación de los depósitos de fangos.

UNIDAD FORMATIVA 3. PROCESOS FERMENTA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS LEVADURAS. METABOLI

1. Constituyentes de la célula de levadura.
2. Reproducción y ciclo biológico de las levaduras.

+ Información Gratis

- 3.Fenómeno «killer».
- 4.Clasificación de las especies de levadura.
- 5.Metabolismo de las levaduras.
- 6.. Vías de degradación de los azúcares.
- 7.. Regulación de las vías metabólicas de utilización
- 8.. Metabolismo de los compuestos nitrogenados.
- 9.Condiciones de desarrollo de las levaduras.
- 10.. Control de la fermentación: Cinética de la fermentación de las levaduras, necesidades nutritivas.
- 11.. Activadores de la fermentación: Factores de crecimiento de la fermentación.
- 12.. Inhibición de la fermentación: Inhibición por el etanol y el empleo de cortezas de celulares.
- 13.. Factores físico-químicos que influyen en el crecimiento.
- 14.. Las paradas de fermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS BACTERIAS LÁCTICAS Y

- 1.Diferentes constituyentes de la célula bacteriana.
- 2.Taxonomía de las bacterias lácticas.
- 3.Identificación de las bacterias lácticas.
- 4.Metabolismo de las bacterias lácticas.

+ Información Gratis

- 5.. Nutrición de las bacterias lácticas.
- 6.. Factores físico-químicos del crecimiento bacteriano.
- 7.. Evolución de la microflora bacteriana láctica.
- 8.. Interacciones microbianas.
- 9.La fermentación maloláctica. Características.
- 10.Importancia de la fermentación maloláctica para la calidad.
- 11.Riesgos de la fermentación maloláctica.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LAS BACTERIAS ACÉTICAS.

- 1.Características principales.
- 2.Clasificación y rasgos fisiológicos más importantes.
- 3.Metabolismo de las bacterias acéticas.
- 4.Influencia del desarrollo de bacterias acéticas en la vinificación.
- 5.Evolución de las bacterias acéticas durante la vinificación.
- 6.Fermentación acética. Características. Diferentes sistemas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS.

- 1.Características distintivas de las vinificaciones de blancos.
- 2.Extracción y protección del mosto.
- 3.Práctica del desfangado, correcciones del mosto.
- 4.Conducción de la fermentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS.

+ Información Gratis

- 1.Tratamientos mecánicos de la vendimia y encubado
- 2.Conducción de la fermentación alcohólica.
- 3.. Influencia de las condiciones climáticas.
- 4.. Remontado y aireación del mosto.
- 5.. El control de la fermentación y finalización.
- 6.Conducción de la maceración.
- 7.Escurrido y prensado.
- 8.Conducción de la fermentación maloláctica.
- 9.. Transformaciones del vino con la fermentación ma
- 10.. Control de la fermentación maloláctica.
- 11.. Condiciones necesarias para el desarrollo de la fe
- 12.Inoculación de cultivos bacterianos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. OTRAS VINIFICACIONES.

- 1.Elaboración de vinos rosados.
- 2.. Caracterización de vinos rosados.
- 3.. Elaboración por prensado directo.
- 4.. Elaboración con maceración corta.
- 5.Vinificación con maceración carbónica.
- 6.. Principios de la maceración carbónica.
- 7.. Metabolismo anaerobio.

+ Información Gratis

- 8.. Transformaciones de la uva en la maceración cart
- 9.. Microbiología de la maceración carbónica.
- 10.. Conducción de la maceración carbónica.
- 11.Vinificación con calentamiento de la vendimia.

+ Información Gratis