







***MF0038\_3 Análisi***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

***is Enológico y Cata***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

## **MF0038\_3 Análisi**

**duración total:** 150 horas

**horas telefo**

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

**+ Información Gratis**

## *descripción*

En el ámbito de industria alimentarias, es necesario con dentro del área profesional de bebidas. Así, con el prese conocimientos necesarios para el análisis enológico y ca

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://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

- Aplicar una metodología que permita normalizar los ens
- Relacionar los resultados del análisis sensorial, con los evolución de mostos y vinos.
- Organizar el laboratorio microbiológico reconociendo la componen.
- Aplicar las técnicas de análisis microbiológicos, identifi microorganismos.
- Controlar el laboratorio enológico reconociendo las ins componen.
- Aplicar las técnicas de medida de parámetros físico-qu características y calidad de los mostos y vinos.

+ Información Gratis

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de enológico y cata, certificando el haber superado las distintas incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias experiencia laboral y de la formación no formal, vía por el correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias laborales).

## *salidas laborales*

En general desarrolla su actividad profesional en grandes vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autónoma (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 la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du 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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



*forma de bonificación*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación  
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

## Formación Formativa

ción INESEM en la convocatoria de XXXX  
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en  
mes(es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s  
mes 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 seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con 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 'UF0938 Cata'
- Manual teórico 'UF0939 Análisis Microbiológico'
- Manual teórico 'UF0940 Análisis Químico'

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

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

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

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



## *plazo de finalización*

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

## *campus virtual online*

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

**+ Información Gratis**

ra la finalización del curso, que dependerá de la  
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos 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 opo administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

**+ Información Gratis**

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

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

*programa formativo*

## **MÓDULO 1. ANÁLISIS ENOLÓGICO**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. CATA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE MATERIAL**

1. Identificación de los materiales utilizados en la cata.

**+ Información Gratis**

- 2.Instalaciones. Condiciones ambientales.
- 3.Las fichas de cata. Vocabulario.
- 4.Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.
- 5.Presentación de los vinos
  - 1.- Criterios.
  - 2.- Temperatura.
  - 3.- Decantación.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DESCRIPCIÓN DE CARACTER**

- 1.Componentes de los vinos y derivados y su relación
- 2.Los sentidos.
  - 1.- Funcionamiento.
  - 2.- Memoria y educación sensorial.
  - 3.- Juegos de aromas y sabores.
- 3.Sabores elementales.
- 4.Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 3. FASES DE LA DEGUSTACIÓN**

- 1.Metodología de la cata.
- 2.Fase visual.
  - 1.- Limpidez .
  - 2.- Color y efervescencia.

**+ Información Gratis**

### 3.Fase olfativa.

1.- Identificación de los tipos de aromas.

2.- Clasificación de aromas.

### 4.Fase gustativa. Las sensaciones gustativas.

### 5.Vía retronasal.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CATA.**

### 1.Tipos de cata.

2.Diferentes protocolos de cata según el tipo de produ

3.Identificación del color, aroma y sabor.

### 4.Análisis sensorial

1.- Umbrales de percepción de los aromas y sabor

2.- Análisis visual (limpidez, tipo de color, matiz)

5.Relación de las sensaciones organolépticas con los

1.- Calidad de las materia primas.

2.- Sistema de elaboración.

6.Defectos organolépticos.

7.Evolución del vino en el tiempo.

8.La cata y la cultura vitivinícola.

1.- Denominaciones de Origen. Regiones vitivinícolas y  
vinos mas representativos.

**+ Información Gratis**

2.- Variedades mas significativas y sus valores órg;

3.- Influencia del clima y del suelo en la tipicidad de

## **UNIDAD FORMATIVA 2. ANÁLISIS MICROBIOLÓ**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORA**

1. Caracterización y disposición del laboratorio microbi

1.- Normativa.

2.- Equipamiento del laboratorio microbiológico.

3.- Medidas de higiene y seguridad en el laborator

2. Medidas medioambientales y de prevención que def

1.- Uso eficiente de los recursos para garantizar la

2.- Normativa relativa a la eliminación de residuos,

3.- Gestión de residuos generados.

4.- Medidas de prevención de riesgos laborales.

3. Informes y cálculos relacionados con los análisis y c

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS MICROSCÓPICAS.**

1. El microscopio óptico.

1.- Descripción.

2.- Normas para la observación microscópica.

2. Técnicas del examen microscópico.

1.- En fresco.

**+ Información Gratis**

2.- Coloraciones.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE CULTIVO.**

1.Fundamento.

2.Medios de cultivo.

1.- Medios de aislamiento.

2.- Medios de enriquecimiento.

3.- Otros medios.

3.Esterilización de medios, envases y utensilios.

1.- Calor directo.

2.- Calor seco.

3.- Calor húmedo.

4.- Otros métodos de esterilización.

4.Siembras de material microbiano.

1.- En tubo.

2.- En placa de Petri.

5.Aislamiento de levaduras.

1.- Principales especies de levaduras.

2.- Medios de cultivo para el aislamiento de levaduras.

3.- Técnica de recuento y aislamiento.

4.- Algunas pruebas diferenciales de especies.

**+ Información Gratis**

5.- Ensayos microbiológicos para el control de la p  
6. Aislamiento de bacterias lácticas.

1.- Principales especies de bacterias lácticas.

2.- Medios de cultivo de bacterias lácticas.

3.- Bacterias homofermentativas y heterofermentat

## **UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL MICROBIOLÓGICO**

1. Pruebas de control microbiológico aplicables a la bo

1.- Durante la fermentación.

2.- Durante la conservación, filtración y embotellad

2. Relación de las características organolépticas, física  
alteraciones microbianas.

## **UNIDAD FORMATIVA 3. ANÁLISIS QUÍMICO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN DEL LABORA**

1. Caracterización del laboratorio.

2. Equipamiento del laboratorio de química enológica.

3. Medidas de higiene y seguridad en el laboratorio en

4. Uso eficiente de los recursos para garantizar la prote

5. Normativa relativa a la eliminación de residuos, verti

6. Medidas de prevención de riesgos laborales.

7. Informes y cálculos relacionados con los análisis y c

**+ Información Gratis**

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. DETERMINACIÓN DE PARÁMI**

1. Fundamentos de química general.
2. Procedimientos de toma e identificación de muestras.
3. Determinaciones físicas.
  - 1.- Fundamentos y protocolos.
  - 2.- Densidad, .
  - 3.- Masa volúmica.
  - 4.- Extracto seco.
  - 5.- Grado alcohólico.
  - 6.- Otras.
4. Determinaciones volumétricas en enología.
  - 1.- Fundamentos y protocolos.
  - 2.- Acidez total.
  - 3.- Acidez volátil.
  - 4.- Nitrógeno fácilmente asimilable.
  - 5.- Otras.
5. Determinaciones redox en enología.
  - 1.- Fundamentos y protocolos.
  - 2.- Azúcares reductores.
  - 3.- Anhídrido sulfuroso libre y total.

**+ Información Gratis**

6.Preparación de reactivos y del material necesario pa

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE ANÁLISIS INST**

- 1.Mantenimiento del instrumental analítico.
- 2.Técnicas de refractometría, potenciometría y conduc
- 3.Métodos ópticos aplicados a la enología.
  - 1.- Fundamento.
  - 2.- Turbidimetría y nefelometría.
  - 3.- Espectroscopia ultravioleta y visible.
- 4.Métodos separativos cromatográficos aplicados en e

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. INTERPRETACIÓN DE LOS RE**

- 1.Evaluación del resultado la acidez de un mosto o vir
- 2.Interpretación de los análisis de dióxido de azufre.
- 3.Interpretación de los azúcares presentes en la uva y
- 4.Evaluación de otros compuestos del mosto o vino.
- 5.Representación gráfica y cálculos estadísticos.
- 6 Metodología de la elaboración de informes.

**+ Información Gratis**

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y