







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

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

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

presente TITULACIÓN en
meses 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 pasar.

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

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda 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

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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

información y



+ Información Gratis

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

información y