







MF0039_3 Estabilizac



INESEM

SINNESS SCHOOL

Selección y Crianza de Vinos

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

MF0039_3 Estabilizac

duración total: 120 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, e de la enotecnia, dentro del área profesional de las bebidas aportar los conocimientos necesarios sobre la estabiliza

+ 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

- Determinar el proceso de clarificación en función de la:
- Aplicar procedimientos de estabilización en los vinos p microbiológicas.
- Programar el proceso de envejecimiento utilizando la t tipo de vino.
- Programar vinificaciones particulares en las que intervi largo del proceso.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Estabilización y Crianza de Vinos, certificando el haber s Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditaci adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form la obtención del correspondiente Certificado de Profesio convocatorias que vayan publicando las distintas Comu Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

En general desarrolla su actividad profesional en gr vitivinícolas, tanto por cuenta ajena como de forma autó 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

esente TITULACIÓN en
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 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 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 'UF0941 Clarificación y Estabilización
- Manual teórico 'UF0942 Procesos de Crianza'

+ 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 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 ineseam ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



ra la finalizaci3n del curso, que depender3 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 alun
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. ESTABILIZACIÓN Y CF

UNIDAD FORMATIVA 1. CLARIFICACIÓN Y EST

UNIDAD DIDÁCTICA 1. FENÓMENOS COLOIDALES Y

1.Fenómenos coloidales y limpidez del vino.

+ Información Gratis

- 2.. El estado coloidal.
- 3.. Propiedades de las partículas coloidales.
- 4.. Coloides protectores.
- 5.. Teoría del encolado.
- 6.Clarificantes proteicos.
- 7.. Productos utilizados.
- 8.. Características y propiedades.
- 9.. Factores que influyen en la clarificación proteica.
- 10.Clarificantes minerales.
- 11.. Productos utilizados.
- 12.. Características y propiedades.
- 13.Clarificantes orgánicos.
- 14.Clarificantes sintéticos
- 15.Tecnología y organización de la clarificación.
- 16.. Calculo de la dosis mediante ensayos previos.
- 17.. Practica de la clarificación. Sistemas de mezcla.
- 18.. Protocolo de la clarificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CLARIFICACIÓN DE LOS VINC

- 1.Principios y leyes de la filtración.
- 2.. Colmatación de los filtros.

+ Información Gratis

- 3.. Métodos para medir la eficacia de la clarificación.
 - 4.. Mecanismos de filtración. Flujo frontal y tangencial
 - 5.La filtración utilizando precapa de diatomeas.
 - 6.. Pruebas de filtración.
 - 7.. Materiales de filtración.
 - 8.. Funcionamiento del filtro.
 - 9.. Tipos de filtro.
 - 10.Filtración por placas a base de celulosa.
 - 11.. Preparación de los vinos para la filtración sobre pl
 - 12.. Selección de los parámetros de filtración.
 - 13.. Funcionamiento de los filtros de placa.
 - 14.Filtración por membranas.
 - 15.Filtración tangencial.
 - 16.Incidencia de la filtración en las características de lc
 - 17.La centrifugación.
 - 18.. Fundamentos.
 - 19.. Descripción y funcionamiento de las centrifugas.
 - 20.Comparación de los efectos de la clarificación con l
- UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTABILIZACIÓN DE LOS VIN**
- 1.Precipitaciones metálicas.

+ Información Gratis

- 2.. Quiebra férrica.
- 3.. Quiebra cúprica.
- 4.. Riesgos y medidas de seguridad en el tratamiento
- 5.Precipitaciones proteicas.
- 6.Precipitaciones de color en los vinos tintos.
- 7.Precipitaciones oxidásicas y maderización de vinos |
- 8.Precipitaciones tartáricas.
- 9.. Mecanismo de la insolubilización tartárica.
- 10.. Pruebas de estabilidad tartárica.
- 11.. Tratamiento por frío de las precipitaciones tartáric
contacto, continuo.
- 12.. Control del tratamiento por frío. Medidas de estab
- 13.. Alternativas a la estabilización por frío: metatartár
- 14.Tratamientos desodorizantes.
- 15.Estabilización biológica de los vinos: filtración por m
vinos.
- 16.Planificación de la estabilización.
- 17.. Idoneidad de la estabilización según el tipo de pro
- 18.. Organización de los equipos, instalaciones y secu
- 19.. Necesidades de servicios auxiliares: agua, frío, ca

+ Información Gratis

- 20.. Mantenimiento, preparación y regulación de los equipos.
- 21.. Parámetros de control de las operaciones de esta unidad.
- 22.. Medidas de seguridad en el manejo de los equipos.
- 23.. Eliminación controlada de los residuos y efluentes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PRINCIPALES DEFECTOS ORGANOLÉPTICOS DEL VINO

1. Defectos oxidativos.
2. Alteraciones bacterianas.
3. Fenoles volátiles.
- 4.. Mecanismo de producción.
- 5.. Influencia de ciertos parámetros de la vinificación.
6. El gusto a tapón.
- 7.. Identificación de los compuestos responsables.
- 8.. Contaminación por el corcho.
- 9.. Contaminación por los locales.
10. Derivados azufrados y olores a reducción.
- 11.. Origen de los compuestos azufrados del vino.
- 12.. Influencia de diversos factores de vinificación.
13. Otros defectos.

UNIDAD FORMATIVA 2. PROCESOS DE CRIANZA DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EVOLUCIÓN DEL VINO DURANTE LA CRIANZA

+ Información Gratis

- 1.La barrica.
- 2.. Influencia de la de la madera.
- 3.. Características de fabricación de la barrica.
- 4.Alternativas a la barrica.
- 5.Fenómenos de oxido-reducción.
- 6.Modificación de los compuestos fenólicos.
- 7.. Evolución del vino.
- 8.. Modificación de la intensidad colorante y la tonalidad
- 9.. Transformaciones de los taninos y su efecto sobre
- 10.. Influencia de las condiciones externas en la evolución
- 11.Disolución de componentes de la madera.
- 12.. Compuestos aromáticos.
- 13.. Taninos.
- 14.Evaporación durante la crianza.
- 15.Modificación de la acidez volátil durante la crianza.
- 16.Técnicas de crianza en barrica.
- 17.. Condiciones ambientales de la nave de crianza.
- 18.. Los trasiegos y el sulfitado.
- 19.. Los rellenos.
- 20.. Controles durante la crianza.

+ Información Gratis

21. Maduración del vino en la botella.
- 22.. Modificaciones que se producen.
- 23.. Evolución del buque.
24. Los trabajos del vino en la bodega de crianza.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS VINOS ESPUMOSOS.

1. Características de los vinos espumosos.
2. Preparación del vino base.
- 3.. Variedades de uva.
- 4.. Características del proceso de elaboración.
5. Tiraje.
6. Rima y refermentación.
7. Maduración del espumoso.
8. Removido.
9. Degüelle y adición del licor de expedición.
10. Elaboración de espumosos por el sistema granvás.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. VINOS GENEROSOS Y OTROS

1. Definición y normativa.
2. Características del cultivo.
- 3.. Suelo.
- 4.. Variedades.

+ Información Gratis

- 5.. Prácticas del cultivo.
- 6.Proceso de elaboración del vino para la crianza biol
- 7.Principios de la crianza biológica.
- 8.. Las levaduras de flor.
- 9.. Criaderas y solera.
- 10.. Funcionamiento del sistema.
- 11.Transformaciones del vino durante la crianza biológ
- 12.Envejecimiento oxidativo del vino oloroso
- 13.Vinos dulces y licorosos. Mistelas.

+ Información Gratis