







MF0040_3 Instala



INESEM

SINNESS SCHOOL

ediciones Enológicas

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

MF0040_3 Instala

duración total: 90 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 instalaciones enológicas

+ 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

- Analizar el funcionamiento y las necesidades de las máquinas para supervisar las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
- Especificar las condiciones necesarias que deben cumplirse para una correcta conservación de los vinos.

+ Información Gratis

para qué te prepara

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

salidas laborales

En general desarrolla su actividad profesional en grandes explotaciones 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

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión 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 aprobar.

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 'MF0040_3 Instalaciones Enológicas'

+ 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 cada módulo 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 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. INSTALACIONES ENO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS DE

VENDIMIA.

1. Equipos para el control de recepción y descarga.

+ Información Gratis

- 1.- Básculas.
- 2.- Tomamuestras y analizadores automáticos.
- 3.- Cintas o mesas de selección.
- 4.- Puentes y plataformas de descarga

2.Despalilladoras.

3.Estrujadoras.

4.Evacuadores de raspones

5.Escurridores.

6.Prensas.

7.Bombas de vendimia.

8.Tuberías de vendimia.

9.Dosificadores de sulfuroso.

10.Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y ec

11.Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS DE FILTRACIÓN Y C

1.Filtros de tierra.

1.- Filtros de aluvionado.

2.- Filtros rotativos de vacío.

3.- Filtros prensa de marcos.

2.Filtros de placas.

+ Información Gratis

- 1.- Descripción .
- 2.- Funcionamiento.
- 3.Manejo y mantenimiento de primer nivel de los equip
- 4.Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MAQUINARIA DE ENVASADO

- 1.Embotellado.
 - 1.- Fabricación de botellas.
 - 2.- Tipos de botella.
 - 3.- Maquinas enjuagadotas y lavadoras de botella.
 - 4.- Maquinas llenadoras de botellas.
 - 5.- Acondicionamiento del vino para el embotellado
- 2.Envases en «brik» y otros.
- 3.Taponado de botellas.
- 4.Capsulado de las botellas.
- 5.Mantenimiento de primer nivel de la línea de envasa
- 6.Limpieza y desinfección.
- 7.Medidas de higiene seguridad alimentaria. Normativ

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DEPÓSITOS Y CONDUCCIONE

- 1.Depósitos de fermentación y almacenamiento.
 - 1.- Tinas de madera.

+ Información Gratis

- 2.- Depósitos de hormigón. Recubrimiento.
 - 3.- Depósitos de acero inoxidable.
 - 4.- Depósitos de poliéster reforzado con fibra de vidrio.
 - 5.- Cálculo del aforo de los recipientes enológicos.
2. Conducciones, valvulería y accesorios.
 - 1.- Tuberías flexibles.
 - 2.- Tuberías fijas.
 - 3.- Valvulería y accesorios.
 3. Limpieza y desinfección de depósitos y conducciones.
 4. Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. INSTALACIONES DE FRÍO Y CALOR

1. Circuito frigorífico.
 - 1.- Fluidos refrigerantes.
 - 2.- Compresores.
 - 3.- Condensadores.
 - 4.- Evaporadores y válvulas de expansión.
 - 5.- Otros componentes.
 - 6.- Mantenimiento de los equipos.
2. Aplicaciones enológicas del frío o del calor.
 - 1.- Refrigeración de mostos y vendimias.

+ Información Gratis

- 2.- Control de la temperatura de fermentación.
- 3.- Estabilización de los vinos por frío.
- 4.- Climatización de locales.
3. Cálculo de las necesidades de frío o de calor en la b
 - 1.- Necesidades de refrigeración en vendimia.
 - 2.- Comprobación de calentamiento para la fermentación.
 - 3.- Comprobación de la refrigeración para la estabilización.
4. Medidas de seguridad. Normativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONDICIONES AMBIENTALES

1. Temperatura.
2. Humedad.
3. Iluminación.
4. Ventilación.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y