



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

***MF0768\_3 Productos Derivados de la Uva y del Vino***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

# MF0768\_3 Productos Derivados de la Uva y del Vino

**duración total:** 150 horas

**horas teleformación:** 75 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## descripción

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los diferentes campos de la industria derivadas de la uva y del vino, dentro del área profesional de bebidas. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los productos derivados de la uva y del vino.



+ Información Gratis

## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Determinar las características de las materias primas, auxiliares y materiales que van a intervenir en la elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación (tales como orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagre y otros productos derivados, asegurando la producción y la calidad requeridas.
- Determinar y supervisar los procesos de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación (orujos, heces, lías), mostos concentrados y vinagres, fijando para cada operación los equipos y útiles necesarios y los parámetros de control, según las prescripciones establecidas en los manuales de procedimiento.
- Supervisar la preparación, limpieza y mantenimiento de máquinas y equipos de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, mostos concentrados y vinagre para asegurar el buen funcionamiento del proceso.
- Supervisar en el puesto de trabajo las medidas de protección necesarias para garantizar la seguridad laboral y la higiene alimentaria, en el área de obtención de destilados, mostos concentrados, vinagres y otros derivados de la uva.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial en el proceso de elaboración de destilados de vino y de subproductos de la vinificación, mostos concentrados y vinagre y otros productos de diversificación, de acuerdo a los procedimientos establecidos.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0768\_3 Productos Derivados de la Uva y del Vino, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ellas 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 por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

**salidas laborales**

Desarrolla su actividad en pequeñas, medianas o grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen su actividad en labores de gestión, dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción, producción y envasado.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0909 Procesos de Elaboración de Productos Derivados de la Uva y del Vino'
- Manual teórico 'UF0910 Control Analítico y Sensorial de Productos Derivados de la Uva y del Vino'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM



**programa formativo****MÓDULO 1. PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO****UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO****UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOSTOS, ZUMOS, MOSTOS CONCENTRADOS Y MOSTOS CONCENTRADOS**

1. RECTIFICADOS
2. Tipos de mostos concentrados.
3. Criterios y sistemas de elaboración.
4. Industrias transformadoras.
5. Nuevas técnicas de producción.
6. Maquinaria y equipos: depalilladora, prensa, intercambiador de placas, centrífuga, recuperador de aromas, filtros, evaporador.

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUARDIENTES, ALCOHOLES, ESPIRITUOSOS.**

1. Aguardientes de origen vitícola.
2. Principios de destilación de derivados del vino y otras bebidas fermentadas.
3. Destilación discontinua.
4. El alambique Charentais. Otros alambiques.
5. Destilación continua. Alambique Armagnacais. Columnas de destilación.
6. Rectificación
7. Tipos de destilados: alcoholes, flemas, holandas etc.
8. Principales materias primas en la producción de destil

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS DE UVA, MOSTOS Y VINOS**

1. Tipos de residuos producidos por industrias secundarias.
2. Tratamiento de efluentes vinícolas.
3. Depuración de aguas residuales.
4. Legislación sobre residuos de industrias contaminantes.

**UNIDAD DIDÁCTICA 4. ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN DE VINAGRES**

1. Fermentación acética
2. Características de los diferentes tipos de vinagres.
3. Vinagres comunes y vinagres especiales.
4. Sistemas de producción de vinagre. Equipos.
5. Control de la producción.
6. Envejecimiento del vinagre.
7. Alteraciones del vinagre

**UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS SECUNDARIOS DERIVADOS DE UVAS, MOSTOS Y VINOS**

1. Subproductos de vinificación
2. Nuevas aplicaciones de los subproductos de uvas, mostos y vinos.
3. Extracción de enocianina.
4. Extracción de ácido tartárico.
5. Procesos de extracción de tanino.
6. Aplicaciones a nuevos productos de consumo.
7. Importancia económica dentro del sector vitivinícola.

**UNIDAD DIDÁCTICA 6. MAQUINARIA Y EQUIPOS**

1. Depalilladora
2. Estrujadora
3. Prensa
4. Filtros
5. Centrífuga
6. Equipos para la elaboración de mosto concentrado y mosto concentrado

7. rectificado
  - 1.- Desulfitorador
  - 2.- Equipo de electrodiálisis
  - 3.- Equipo de resinas intercambiadoras de iones
  - 4.- Concentradores de mosto por evaporación
8. Equipos para la elaboración de vinagres.
9. Equipos de destilación
10. Instalaciones de frío y calor
11. Depósitos
12. Mantenimiento de primer nivel de la maquinaria y equipos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL E HIGIENE ALIMENTARIA EN LA ELABORACIÓN DE DESTILADOS, MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRES Y OTROS PRODUCTOS DERIVADOS**

1. Condiciones de trabajo y seguridad.
2. Factores de riesgo: Medidas de protección y prevención. Primeros auxilios.
3. Medidas higiénicas en la fabricación y manipulación de derivados de la uva y del vino.

### **UNIDAD FORMATIVA 2. CONTROL ANALÍTICO Y SENSORIAL DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA UVA Y DEL VINO**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO**

1. Normativa.
2. Equipamiento básico del laboratorio microbiológico
3. Medidas medioambientales y de prevención que deben considerarse
4. Toma de muestras
5. Técnicas microscópicas
  - 1.- El microscopio óptico
  - 2.- Descripción
  - 3.- Normas para la observación microscópica
6. Técnicas del examen microscópico
  - 1.- En fresco
  - 2.- Coloraciones
7. Técnicas de cultivo
  - 1.- Fundamento
  - 2.- Medios de cultivo
  - 3.- Esterilización de medios, envases y utensilios:
  - 4.- Siembras de material microbiano
  - 5.- Aislamiento de levaduras
  - 6.- Aislamiento de bacterias lácticas
  - 7.- Aislamiento de bacterias acéticas

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL LABORATORIO DE QUÍMICA ENOLÓGICA**

1. Normativa
2. Equipamiento básico
3. Determinación de parámetros químicos
  - 1.- Fundamentos de química general.
  - 2.- Procedimientos de toma e identificación de muestras.
  - 3.- Determinaciones físicas: densidad, masa volumétrica, acidez total, grado
4. Alcohólico y otras
  - 1.- Determinaciones volumétricas en enología
  - 2.- Determinaciones redox en enología
5. Preparación de reactivos y del material necesario para los análisis.
6. Técnicas de análisis instrumental
  - 1.- Mantenimiento del instrumental analítico
  - 2.- Técnicas aplicadas de refractometría, potenciometría y conductimetría.

3.- Metodos opticos aplicados a la enologia: Espectroscopia

4.- Metodos separativos cromatograficos: cromatografia de gases.

7. Interpretación de los resultados de los análisis

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SALA DE CATA Y EL ANÁLISIS SENSORIAL**

1. La sala de cata: Instalaciones, materiales y condiciones ambientales básicas.

2. Las fichas de cata. Vocabulario.

3. Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.

4. Descripción de características sensoriales

1.- Sabores elementales

2.- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y aromas

5. Fases de la degustación

1.- Metodología de la cata.

2.- Fase visual

3.- Fase olfativa

4.- Fase gustativa.

6. Diferentes protocolos de cata según el tipo de producto

7. Defectos organolépticos