







IN
—
BU

***UF0909 Procesos de E
Derivados de I***



INESEM

SINESS SCHOOL

***laboración de Productos
a Uva y del Vino***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

UF0909 Procesos de E Derivados de I

duración total: 70 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de la industria alimentaria, es necesario conocer los procesos de elaboración de los derivados de la uva y del vino, dentro del área profesional de elaboración de productos derivados de la uva y del vino. Este módulo pretende aportar los conocimientos necesarios para con

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Productos Derivados de la Uva y del Vino



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Analizar las características y las propiedades de las m: influencia sobre los procesos de la destilación, concentr otros derivados de la uva y el vino.
- Identificar y desarrollar los procesos de elaboración de vinificación, mostos concentrados y vinagre, describiend secuenciación y los fundamentos tecnológicos que justif
- Identificar y comprobar el funcionamiento y las necesic producción y realizar las operaciones de mantenimiento
- Describir y realizar los procesos de destilación, concer asegurando la calidad requerida.
- Determinar y controlar en el puesto de trabajo, las mec garantizar la seguridad y la higiene alimentaria en los pr concentrados, vinagres y otros productos derivados.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de elaboración de productos derivados de la uva y del vino. Unidades de Competencia en ellas incluidas, y va dirigida a profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad en las convocatorias que vayan publicando las distintas comunidades autónomas y el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de 17 de agosto de 2009 por el que se establecen las distintas profesiones adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en pequeñas, medianas o grandes empresas de concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos. Son trabajadores por cuenta ajena o propia que ejercen dirección y supervisión en áreas funcionales de recepción y control de calidad.

+ 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 dirección 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

formación 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 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 'UF0909 Procesos de Elaboración de I

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Productos Derivados de la Uva y del Vino



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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



+ Información Gratis

Productos Derivados de la Uva y del Vino



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245



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 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

UNIDAD FORMATIVA 1. PROCESOS DE ELABO DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MOSTOS, ZUMOS, MOSTOS C

1. RECTIFICADOS
2. Tipos de mostos concentrados.

+ Información Gratis

3. Criterios y sistemas de elaboración.
4. Industrias transformadoras.
5. Nuevas técnicas de producción.
6. Maquinaria y equipos: depalilladora, prensa, intercambiador de calor, evaporador.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AGUARDIENTES, ALCOHOL:

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DE RESIDUOS DE U

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

+ Información Gratis

- 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

- 1.Subproductos de vinificación
- 2.Nuevas aplicaciones de los subproductos de uvas, r
- 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.Despalilladora
- 2.Estrujadora
- 3.Prensa
- 4.Filtros

+ Información Gratis

5.Centrífuga

6.Equipos para la elaboracion de mosto concentrado y

7.rectificado

1.- Desulfizador

2.- Equipo de electrodiálisis

3.- Equipo de resinas intercambiadoras de iones

4.- Concentradores de mosto por evaporacion

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 e

UNIDAD DIDÁCTICA 7. SALUD LABORAL E HIGIENE , MOSTOS CONCENTRADOS, VINAGRES Y OTROS PR

1.Condiciones de trabajo y seguridad.

2.Factores de riesgo: Medidas de protección y preveni

3.Medidas higiénicas en la fabricación y manipulación

+ Información Gratis

+ Información Gratis