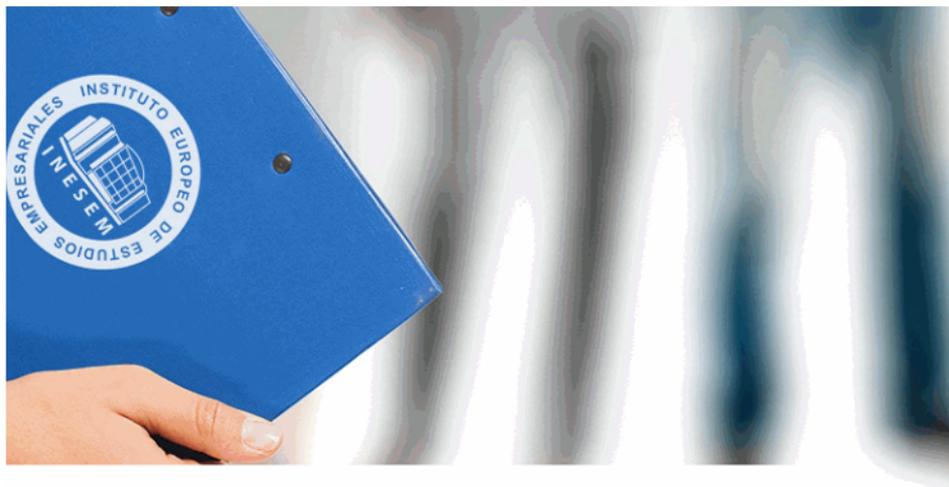








***UF0910 Control Analítico
Derivados de I***



INESEM

SINESS SCHOOL

***o y Sensorial de Productos
a Uva y del Vino***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

UF0910 Control Analítico 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 derivados de la uva y del vino, dentro del área profesional. Este curso pretende aportar los conocimientos necesarios para controlar los productos derivados de la uva y del vino.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

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

- Organizar el laboratorio microbiológico y aplicar las técnicas para el control de productos derivados de la uva y del vino, identificando microorganismos.
- Controlar el laboratorio de análisis físico-químico, especialmente los análisis básicos que permitan un control de calidad de los procesos de la uva y del vino.
- Aplicar el análisis sensorial, a la obtención, elaboración de vinagres y otros derivados de la uva y del vino, para valorar posibles defectos.
- Salidas Laborales (Entorno Profesional): Desarrolla sus conocimientos en grandes industrias de destilados de vino, concentración y otros productos derivados de la uva y del vino. Son trabajadores que realizan actividad en labores de gestión, dirección y supervisión de la producción y envasado.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de analítico y sensorial de productos derivados de la uva y distintas Unidades de Competencia en ellas incluidas, y Competencias profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título profesional a través de las respectivas convocatorias que vayan publicadas por las Administraciones Autonómicas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 2131/2011), así como las competencias profesionales adquiridas por experiencia profesional.

salidas laborales

Desarrolla su actividad en pequeñas, medianas o grandes empresas de concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva. 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 las 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

Sello



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

convocatoria 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 'UF0910 Control Analítico y Sensorial

+ 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 curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ 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

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la realización de los contenidos de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de finalización de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua 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 nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM y el acceso a los recursos de la plataforma.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL ANALÍTICO DE LA UVA Y DEL VINO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL LABORATORIO MICROBIOLÓGICO

1. Normativa.
2. Equipamiento básico del laboratorio microbiológico

+ Información Gratis

3. Medidas medioambientales y de prevención que del

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

1. Normativa

2. Equipamiento básico

+ Información Gratis

3.Determinación de parametros quimicos

1.- Fundamentos de quimica general.

2.- Procedimientos de toma e identificacion de mue

3.- Determinaciones fisicas: densidad, masa volum

4.alcoholico y otras

1.- Determinaciones volumetricas en enologia

2.- Determinaciones redox en enologia

5.Preparación de reactivos y del material necesario pa

6.Tecnicas de analisis instrumental

1.- Mantenimiento del instrumental analitico

2.- Tecnicas aplicadas de refractometria, potencion

3.- Metodos opticos aplicados a la enologia: Espec

4.- Metodos separativos cromatograficos: cromatoç

7.Interpretación de los resultados de los análisis

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA SALA DE CATA Y EL ANÁL

1.La sala de cata: Instalaciones, materiales y condicio

2.Las fichas de cata. Vocabulario.

3.Orden y limpieza en las instalaciones y materiales.

4.Descripcion de características sensoriales

1.- Sabores elementales

+ Información Gratis

- 2.- Equilibrios y refuerzos entre los sabores y arom
- 5.Fases de la degustacion
 - 1.- Metodologia de la cata.
 - 2.- Fase visual
 - 3.- Fase olfativa
 - 4.- Fase gustativa.
- 6.Diferentes protocolos de cata según el tipo de produ
- 7.Defectos organolépticos

+ Información Gratis